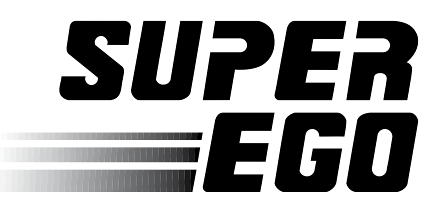




E	Barbacoa portátil a gas
GB	Portable gas Grill
P	Barbecue portátil a gás
F	Le grill à gaz portable

Intro

SPANISH **Página 6**

¡Por favor, lea y conserve el manual de instrucciones! ¡No lo tire! ¡En caso de daños por errores de manejo, la garantía queda sin validez! Modificaciones técnicas reservadas.

ENGLISH **Page 8**

Please read retain these directions for use. Do not throw them away! The warranty does not cover damage caused by incorrect use of the equipment! Subject to technical modifications.

PORTUGUES **Pagina 10**

Queiram ler e guardar o manual de instruções! Não deitar fora! Em caso de avarias por utilização incorrecta, extingue-se garantia! Reservado o direito de alterações técnicas.

FRANÇAIS **Page 12**

Lire attentivement le mode d’emploi et le ranger à un endroit s{ur! Ne pas le jetter! La garantie est annulée lors de dommages d{us à une manipulation erronée! Sous rèserve de modificaions techniques.

CE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
Declaramos, bajo nuestra responsabilidad exclusiva, que este producto cumple con las normas y directivas mencionadas.

EC-DECLARATION OF CONFORMITY
We declare on our sole accountability that this product conforms to the standars and guidelines stated.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
Declaramos, sob responsabilidade exclusiva, que o presente produto está conforme com as Normas e Directivas indicadas.

DECLARATION CE DE CONFORMITÉ
Nous déclarons sous notre propre responsabilité que ce produit est conforme aux normes et directives indiquées.



0063

EN521-2006

José Ignacio Pikaza
Geschäftsführer
General Manager
Director General
Director Geral

Información general de seguridad



PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cerrar el suministro de gas al aparato
2. Apagar las llamas expuestas
3. Abrir la tapa
4. Si persiste el olor, alejarse del aparato y llamar inmediatamente al departamento de bomberos.

El no seguir estas instrucciones puede resultar en incendio o explosión, que puede provocar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.



PELIGRO

1. No hacer funcionar nunca el aparato sin atención.
2. No hacer funcionar nunca el aparato a menos de 3 m. de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
3. No hacer funcionar nunca el aparato a menos de 7,5 m. de cualquier líquido inflamable.
4. No llenar el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo No permitir nunca que el aceite o la grasa sobrepasen los 200°C / 400°F.
5. Si la temperatura excede de 200°C/400°F, o si el aceite comienza a humear, CERRAR inmediatamente el quemador o suministro de gas.
6. Los líquidos calientes permanecen a una temperatura muy caliente durante mucho tiempo después del proceso de cocción. No tocar nunca el aparato de cocción hasta que los líquidos se enfríen a 45°C / 113°F o menos
7. Ante un incendio, apartarse del aparato y llamar inmediatamente al departamento de bomberos. No intentar nunca apagar el aceite o la grasa en llamas con agua.

El no seguir estas instrucciones puede resultar en riesgo de incendio, explosión o quemaduras, que puede provocar daños a la propiedad, lesiones personales muerte.



PELIGRO

- La ingestión de alcohol o medicinas con o sin prescripción, puede afectar a la capacidad del usuario para el montaje correcto o el funcionamiento seguro del aparato.
- Al cocinar con aceite o grasa, se debe tener a mano un extintor tipo BC o ABC. En caso de que se incendie el aceite o la grasa, no intentar apagar el fuego con agua. Llamar inmediatamente al departamento de bomberos.
- En ciertas circunstancias, un extintor tipo BC o ABC puede apagar el fuego.
- En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitaciones mientras se cocina con aceite o grasa, tapar inmediatamente el aparato de cocción y cerrar los quemadores y el suministro de gas.
- No intentar mover el aparato ni el recipiente de cocción.
- Mientras se cocina, el freidor/olla del aparato debe estar nivelado y estable sobre una superficie no combustible en una zona libre de material combustible. Las superficies asfaltadas (capa de asfalto) no son aceptables para este propósito.
- No dejar nunca el aparato desatendido.
- Mantener a los niños y animales de compañía alejados del aparato en todo momento.
- No colocar el recipiente de cocción vacío en el aparato mientras está funcionando. Tomar precauciones al poner cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato está funcionando.
- No mover el aparato mientras está funcionando. Dejar que el recipiente de cocción se enfríe a 45°C / 113°F o menos antes de moverlo o guardarlo.
- Este aparato no está diseñado ni debe utilizarse nunca como estufa.

Los símbolos siguientes se utilizan mucho a lo largo de estas instrucciones. Prestarles siempre mucha atención al ser esenciales cuando se utilizan equipos mecánicos o alimentados con propano.



PELIGRO indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede resultar en muerte o lesiones graves.



PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede resultar en lesiones personales leves o moderadas, o daños a la propiedad.



ADVERTENCIA

- Los recipientes de gas se deben cambiar en un lugar bien ventilado, a poder ser al aire libre,

lejos de toda fuente de encendido, como llamas desnudas, pilotos, calentadores eléctricos y lejos de otras personas.
– Debe utilizarse sobre una superficie horizontal.
– Para utilización con cilindros de gas sobre el suelo, después de la utilización, cerrar primero la válvula de gas del cilindro y a continuación, después de la extinción de la llama, cerrar la válvula del aparato. Al posicionar el aparato, evitar retorcer la manguera flexible.
– El aparato no debe ser modificado por el usuario
– Un montaje defectuoso puede ser peligroso.
– Seguir fielmente las instrucciones de montaje en este manual.
– No almacenar cilindros de recambio o desconectados debajo de o cerca de la barbacoa.
– No utilizar la barbacoa en caso de haya fugas de gas.
– No detectar fugas por medio de llama.
– No debe haber materiales combustibles a menos de 24 pulgadas (610 mm) de la parte superior, parte inferior, parte posterior o laterales de la barbacoa
– No utilizar carbón vegetal o piedra volcánica en la barbacos.
– No debe ser nunca utilizado por niños.
– Las partes accesibles de la barbacoa pueden estar muy calientes.
– Mantener a los niños alejados del aparato mientras se utiliza el aparato.
– Se debe tener un cuidado razonable durante la utilización de la barbacoa. Estará caliente durante la cocción o cuando se limpia y no debe dejarse nunca desatendido ni se debe mover durante el funcionamiento.
– Si se apaga el quemador durante el funcionamiento, cerrar la válvula de gas. Abrir la tapa y esperar 5 minutos antes de intentar un nuevo encendido, utilizando las instrucciones de encendido.
– No inclinarse sobre una parrilla abierta ni colocar las manos o los dedos sobre el borde frontal del recipiente de cocción.
– No agrandar los agujeros de la válvula o toberas del quemador durante la limpieza de la válvula o el quemador.
– Si se incendia el aceite o la grasa, cerrar el quemador y dejar la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.
– La barbacoa se debe limpiar a fondo con regularidad.
– Después de un período de almacenamiento o sin usar, antes de su utilización, debe comprobarse que la barbacoa no presenta fugas de gas y que el quemador no está obstruido. Ver instrucciones en este manual para los procedimientos correctos.
– El gas propano no es gas natural. La conversión o intento de utilización de gas natural en una unidad de propano o de gas propano en una unidad de gas natural es peligroso y anulará la garantía.
– No intentar desconectar ningún accesorio de gas durante el funcionamiento dde la barbacoa.
– Llevar guantes de barbacoa al utilizar de la barbacoa.
– Mantener alejados los cables de alimentación eléctrica de las superficies calientes.
– Los subproductos de combustión generados al utilizar este aparato contienen productos químicos que según el estado de California causan cáncer, defectos al recién nacido u otros daños reproductivos.
– No utilizar La barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. La unidad se debe montar correctamente según las instrucciones descritas en la sección “Limpieza y Mantenimiento” de la Guía del Propietario.
– No utilizar La barbacoa en el maletero de un vehículo, camioneta, furgoneta, todoterreno, vehículo recreativo, o Embarcación.
– No intentar desconectar el regulador de gas ni ningún accesorio de gas mientras la parrilla está funcionando.
– Este aparato no está diseñado para uso comercial.



ADVERTENCIA

No intentar encender este aparato sin leer la sección “Instrucciones de Encendido” de este manual.

ADVERTENCIA

Seguir fielmente todos los procedimientos de detección de fugas en este manual antes de utilizar la barbacoa. Hacerlo incluso si La barbacoa ha sido montado por el distribuidor.

LA BARBACOA ESTÁ DISEÑADA SOLAMENTE PARA USO AL AIRE LIBRE.

AVISO
Estas instrucciones deben dejarse con el propietario que debe guardarlas para uso futuro.

Datos técnicos

Categoría del aparato	presión de vapor – propano	presión de vapor – butano	presión de vapor – mezcla butano – propano
Tipo de gas	propano	butano	butano, propano o mezclas de butano y propano
Gasto calorífico	2,7 kW (193 g/h)	2,9 kW (211 g/h)	2,7 kW (193 g/h)
La marca 0.83 en el inyector significa que el diámetro del inyector es 0,83 mm			

Instrucciones de operación. Puesta en marcha.

1. Inspeccionar el embalaje y sacar las piezas (Fig. 1)
2. Extender las patas plegables (Fig. 2)
3. Soltar la llave de cierre y abrir la tapa (Fig. 3)


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

Instrucciones del gas.
Fijar la conexión de combustible /manguera

La barbacoa está provista por comodidad de un regulador integrado. Seguir las instrucciones para varias aplicaciones:
Para cartuchos portátiles gas rosca US1” (Fig. 5) y cartuchos de butano BTN 250 SUPER.EGO (Fig. 13).

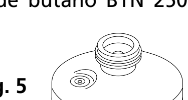



Fig. 5

El cartucho de propano rosca 1” se puede adaptar fácilmente a la entrada de gas de la barbacoa. (Fig. 7).


Fig. 7

El cartucho de butano BTN 250 SUPER-EGO necesita el adaptador SEH019600 (opcional, Fig. 12) para acoplarse a la entrada de gas de la barbacoa.

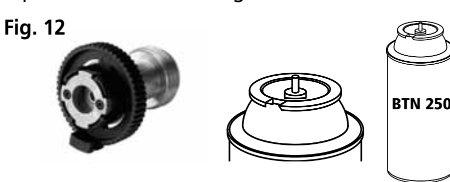
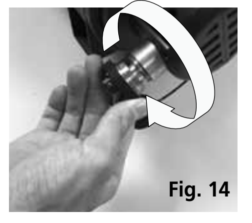
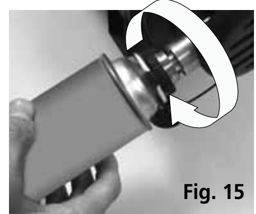


Fig. 12

Aplicar el adaptador SEH019600 (Fig. 12) a la entrada de gas de la barbacoa roscando en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté apretado (Fig. 14-15).

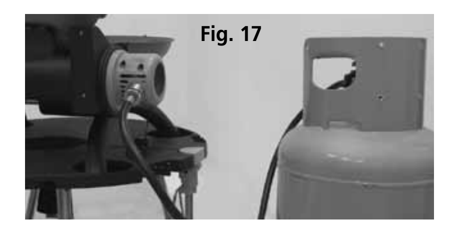

Fig. 14


Fig. 15

Para tanques sobre el suelo:
Aplicar la manguera de prolongación con el conector a la entrada de gas de la barbacoa roscando en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté apretado (Fig. 16).


Fig. 16

Conexión del cilindro sobre suelo


Fig. 17



ADVERTENCIA

No utilizar una llave para el apriete de la conexión. La utilización de una llave puede dañar el acoplamiento del regulador y provocar fugas.

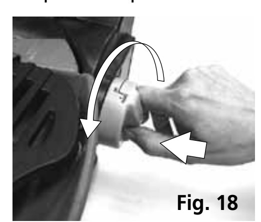
Encendido

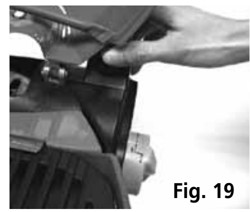
1. Abrir la tapa
2. Asegurarse de que el pomo de control está en la posición OFF. (Presionar el pomo de control y girar en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición OFF)
3. Presionar el pomo de control del quemador y girar a la posición HI/START ( ) (Fig. 18)
4. Presionar varias veces el botón rojo de encendido, de forma que suene un chasquido cada vez (Fig. 19)
5. Comprobar que el quemador está encendido mirando hacia abajo a través de la parrilla de cocinar. Se debe ver una llama.
6. Después de la utilización, cerrar la llave de gas del cilindro.



PELIGRO

No inclinarse sobre la parrilla abierta. Al encender la parrilla, mantener la cara y el cuerpo por lo menos a un pie de la parrilla.


Fig. 18


Fig. 19



PELIGRO

Si el quemador no enciende, girar el pomo de control del quemador a la posición OFF y esperar 5 minutos para evacuar el gas antes de volver a intentarlo.



PELIGRO

El no abrir la tapa de la parrilla durante el encendido del quemador de la parrilla, o no esperar 5 minutos para permitir la evacuación del gas en caso de que la parrilla no encienda, puede resultar en una llama explosiva que puede provocar lesiones corporales graves o la muerte.

6. El quemador se puede encender con una cerilla en caso de que no haya encendido.
   a. Primero, sacar la vara de prolongación de la cerilla de su compartimento (Fig. 20)
   b. Empujar la cerilla en el sujetador de la vara de prolongación (Fig. 21)
   c. Sujetar la vara de prolongación cerca del Quemador y girar lentamente el pomo de control (Fig. 22)
   d. Ajustar la llama al grado de calor deseado. (Fig. 23)

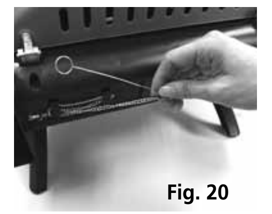
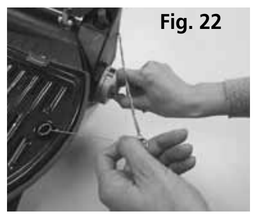
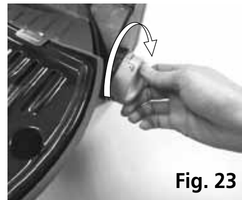

Fig. 20


Fig. 21


Fig. 22


Fig. 23

Apagado

Presionar y girar el pomo de control en el sentido de las agujas del reloj a la posición OFF (Fig. 23)
Comprobar:

Comprobación de fugas

1.1 Conexión de Cartucho de gas a adaptador (Fig. 25).
1.2 Conexión del conector de la manguera de prolongación (para cilindros de gas de suelo) al regulador integrado de la barbacoa. Esto es opcional.
1.3 Antes de conectar al recipiente de gas, comprobar que las juntas (entre el aparato y los recipientes de gas) están bien colocadas y en buen estado.

1.4 No utilizar el aparato con juntas dañadas o gastadas. No utilizar un aparato con fugas, dañado o que no funciona correctamente.


Fig. 24

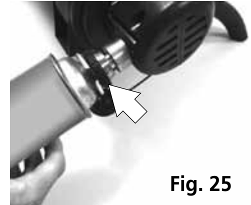

Fig. 25


Fig. 26


PELIGRO
Si existe fuga en la conexión, CERRAR el gas, NO UTILIZAR EL GRILL. Ponerse en contacto con el Representante del Servicio Posventa de su zona.
Si existe fuga en el aparato (olor a gas), sacarlo inmediatamente al aire libre en un lugar bien ventilado y libre de llamas donde se puede detectar y parar la fuga. Si se desea comprobar si hay fugas en su aparato, hacerlo al aire libre. No tratar de detectar fugas por medio de una llama, utilizar agua jabonosa.

Una vez finalizadas las comprobaciones de fugas, cerrar el gas de la fuente de alimentación y lavar las conexiones con agua.


PELIGRO
No utilizar llamas expuestas para detectar fugas.
Asegurarse de que no hay chispas ni llamas expuestas en la zona antes de comprobar fugas. Las chispas o las llamas resultarán en incendio o explosión que puede provocar lesiones corporales graves o la muerte, y dañar la propiedad.


PELIGRO
No almacenar cilindros de gas a BP de recambio debajo o cerca de la barbacoa. Si no se siguen fielmente las instrucciones, puede ocurrir un incendio con resultado de muerte o lesiones graves.

2. Comprobar periódicamente las fugas de gas: Después de un período sin uso se deben realizar los siguientes procedimientos de mantenimiento como seguridad.
2.1 Comprobar que la llama del quemador tiene la forma correcta. (Fig. 15) Limpiar el quemador en caso necesario, siguiendo los procedimientos descritos en la sección “Mantenimiento” de este manual.
2.2 Comprobar si hay fugas en los accesorios de gas.


PELIGRO
Se debe comprobar si hay fugas de gas cada vez que se conecta o desconecta un accesorio de gas.
Se ha comprobado a fondo si hay fugas en los accesorios conectados en fábrica. Se ha comprobado la llama de los quemadores. Sin embargo, como precaución de seguridad, se debe comprobar de nuevo si hay fugas en todos los accesorios antes de utilizar la barbacoa. Los accesorios de gas se han podido aflojar o dañar durante el transporte y la manipulación.


PELIGRO
Se deben realizar las siguientes comprobaciones incluso si la parrilla se ha montado por el distribuidor o en el almacén.
Necesitará una solución de jabón y agua así como un paño o cepillo para aplicarla. Para realizar comprobaciones de fugas, asegurarse de que el Quemador está en posición apagado y abrir el paso de suministro de gas.


PELIGRO
No encender el quemador mientras se comprueban fugas. Comprobar las fugas mojando las conexiones con agua jabonosa observando si hay burbujas.
Si se forman burbujas, o si la burbuja aumenta de tamaño, hay una fuga.
Nota: Puesto que las soluciones para el ensayo de fugas, incluyendo el agua jabonosa, pueden ser ligeramente corrosivas, deben lavarse todas las conexiones con agua después del ensayo.

Cocción

Puesta en marcha:
Consultar la sección “Instrucciones de Operación” de este manual del usuario
Encendido de la parrilla:
Consultar la sección “Instrucciones de Encendido” de este manual del usuario

Precalentamiento de la parrilla:
Encender la barbacoa según la sección "Instrucciones de Encendido" de este manual del usuario. Cerrar la tapa y girar el Pomo de Control del Quemador a la posición HI/START ( ).
Precalentar la parrilla durante 5-10 minutos (en función de las condiciones atmosféricas como temperatura del aire y viento). Una vez que se haya precalentado la parrilla, poner el Pomo de Control del Quemador en la posición Low (Bajo).
NOTA: Puede que el pomo de control del quemador necesite ajustarse para obtener la temperatura de cocción correcta debido al viento y las condiciones meteorológicas.
Si se apaga el quemador mientras se está cocinando, abrir la tapa, apagar el quemador, y esperar 5 minutos antes de intentar un nuevo encendido.
Goteo y grasa:
El exceso de goteo y grasa se recogen en la Bandeja de Recogida situada debajo de la parrilla. Se pueden conseguir bandejas de goteo desechables para la barbacoa que se ajustan a la bandeja de recogida.



PELIGRO
Antes de cada utilización, comprobar si hay grasa acumulada en la Bandeja de Recogida y la Bandeja Base de la parrilla. Quitar el exceso de grasa para evitar incendios en la parte inferior de la parrilla.

Limpieza y mantenimiento



PELIGRO
Apagar la parrilla a gas y esperar a que se enfríe antes de limpiar.

Limpieza
- Superficies exteriores.
  Utilizar agua jabonosa templada para la limpieza, enjuagando con agua a continuación.



PELIGRO
No utilizar productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina), que contengan productos cítricos, ni almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies de la parrilla.
- Rejilla de cocción
  Limpiar con un cepillo de púas de latón. Desmontarla de la parrilla, según convenga, y lavar con agua jabonosa templada, lavando a continuación con agua.
- Bandeja de recogida
  Se pueden conseguir bandejas desechables de papel de aluminio, o se puede recubrir con hoja de aluminio. Para limpiar la Bandeja de Recogida, lavar con agua jabonosa templada, enjuagando con agua a continuación.
- Bandeja Base Interior
  Cepillar cualquier residuo en los tubos del quemador. NO AGRANDAR LAS TOBERAS DEL QUEMADOR (ABERTURAS). Lavar el interior de la Bandeja Base con agua jabonosa templada enjuagando con agua a continuación.
- Interior de la Tapa
  Mientras la tapa está caliente, pasar una toalla de papel por el interior para evitar la acumulación de grasa. La grasa acumulada recuerda a escamas de pintura.

No utilizar productos de limpieza que contengan ácidos, alcohol mineral o xilenos. Enjuagar bien con agua después de limpiar.

Mantenimiento



PELIGRO
• No tocar ni intentar cualquier mantenimiento de la barbacoa antes de por lo menos una hora después de su utilización.
• Asegurarse de que todos los controles están apagados y que el tanque de propano está CERRADO antes de realizar cualquier mantenimiento.

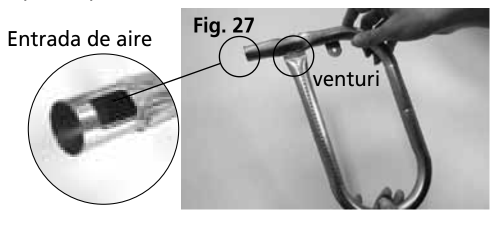
Para disfrutar muchos años de óptimo funcionamiento de la barbacoa, se deben realizar las siguientes tareas de mantenimiento periódicamente:
- Mantener limpias las superficies exteriores
- Utilizar agua jabonosa para la limpieza
- No utilizar nunca productos de limpieza inflamables o abrasivos.
- La Entrada de Aire (Fig. 27) no debe estar obstruida. Mantener limpios los controles, el quemador y los pasos de circulación de aire. Los síntomas de posibles obstrucciones incluyen:

1. Olor a gas conjuntamente con llamas del quemador amarillas y flojas
2. La parrilla no alcanza temperatura
3. La parrilla calienta desigualmente
4. El quemador no enciende



PELIGRO
El no corregir los síntomas anteriores puede resultar en un incendio, y provocar lesiones corporales graves o la muerte, o causar daños a la propiedad.

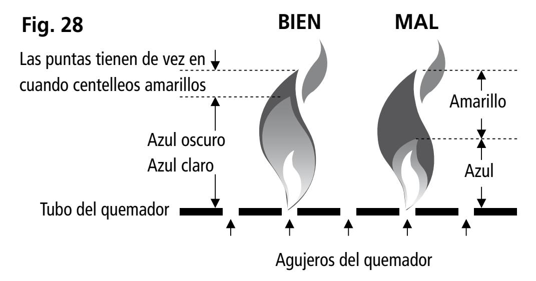
• Las arañas e insectos pueden anidar en la sección venturi de la tobera (Fig. 27). Esto puede dañar la barbacoa y hacerlo inseguro para su utilización. Limpiar los agujeros del quemador con un limpiador de tuberías resistente.
El aire comprimido puede ayudar a la limpieza de pequeñas partículas.



• Los depósitos de carbonilla pueden crear un peligro de incendio. Limpiar el quemador con agua jabonosa templada en caso de producirse depósitos de carbonilla.
• Si se ha dejado la barbacoa sin cubrir y está mojado por la lluvia, nieve, rociadores de jardín, etc., dejar que se seque (por lo menos 30 minutos antes de utilizarlo).

NOTA: En atmósferas salinas (como cerca del mar), la corrosión se produce más rápidamente que lo normal. Comprobar frecuentemente si existen zonas con corrosión y repararlas inmediatamente.

Forma de la llama del quemador
El quemador de la barbacoa está ajustado de fábrica para una mezcla correcta de aire y gas. La forma correcta de la llama se muestra en la Fig. 28.



Si la llama no es uniforme a lo largo del tubo del quemador, seguir los procedimientos de limpieza del quemador.

Procedimientos de limpieza del tubo del quemador
Cerrar la alimentación de gas. Desmontar el tubo del quemador. (Ver la sección "Reinstalación del Tubo del Quemador"). Mirar en el interior del quemador con una linterna. Limpiar el interior del quemador con un alambre (servirá un alambre de percha enderezado). (Fig. 29)



Comprobar y limpiar el agujero de la válvula (Fig. 31) dentro del extremo trasero de la Bandeja Base. Utilizar un cepillo de púas de acero para limpiar la parte exterior del quemador. Esto se hace con objeto de asegurarse de que todas las toberas del quemador están completamente abiertas.



PELIGRO
No agrandar las toberas del quemador al limpiar.
Toda modificación del aparato puede ser peligrosa.

Reinstalación del tubo del quemador
1. La barbacoa debe estar CERRADO y frío.
2. Desenroscar y desmontar el cilindro de propano del conjunto de manguera.
3. Abrir la tapa
4. Desmontar la rejilla de cocción.
5. Desenroscar y desmontar tornillos y arandelas de acero inoxidable que fijan el tubo del quemador al interior de la bandeja base (Fig. 30).



6. Sacar deslizando con cuidado el tubo del quemador de la bandeja base.



PRECAUCIÓN:
La abertura del quemador (1) debe situarse correctamente en el agujero de la válvula (2). (Fig. 31).

7. Para reinstalar el quemador, seguir el procedimiento inverso de 5 a 7.

IMPORTANTE:
Asegurarse de que el agujero (2) (Fig. 31) se ajusta a la abertura del quemador (1) (Fig.31) y que el agujero de la tobera del encendedor (A) (Fig. 32) se alinea con la flecha de la caja del encendedor (B) (Fig. 32).

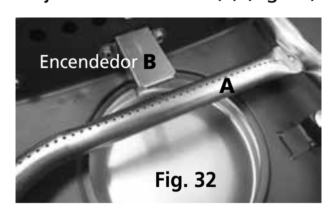


Fig. 32



PELIGRO
El no seguir los procedimientos anteriores puede resultar en incendio, provocando lesiones personales graves o muerte, o causar daños a la propiedad.

Funcionamiento del sistema de encendido
Si el sistema de encendido no enciende el quemador, encender el quemador con una cerilla. Si se enciende con una cerilla, comprobar el sistema de encendido.
• Comprobar que los cables de encendido blanco y negro están correctamente conectados.
• Comprobar que el botón de encendido empuja el encendedor (botón) hacia abajo, y vuelve a la posición superior.
Si el sistema de encendido todavía falla, ponerse en contacto con el servicio posventa.

Almacenamiento

Falta de uso
• Cuando no se utiliza la barbacoa, se debe DESCONECTAR el cilindro y guardarse en el exterior en un lugar bien ventilado.
• Desconectar el cartucho de gas girando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el cartucho se desprenda de la entrada de gas.
• Comprobar las juntas antes de conectar un nuevo recipiente de gas al aparato.
• Cambiar el recipiente de gas en el exterior y lejos de la gente.
Cerrar la tapa de protección de la entrada del regulador (Fig. 33 y 34) cuando la barbacoa no esté en uso.


Fig. 33


Fig. 34

• Debe comprobarse si hay fugas de gas en la barbacoa y obstrucciones en los tubos del quemador antes de utilizarlo. (Ver: “limpieza y mantenimiento”)
• Debe comprobarse también si hay obstrucciones en la sección venturi del Quemador.
(ver: “limpieza y mantenimiento”).

PROBLEMA	COMPROBAR	SOLUCIÓN
Los quemadores no encienden o la llama está baja en la posición HIGH	¿Está el cilindro de gas a BP bajo o vacío? ¿Está húmedo el encendedor? ¿Enciende el quemador con una cerilla?	Reemplazar el cilindro. Si se puede encender el quemador con una cerilla, comprobar el sistema de encendido
	¿Hay aire en la línea de gas?	El quemador puede tardar un minuto en encender después de conectar el cilindro.
Los quemadores queman con llama amarilla o naranja conjuntamente con olor a gas.	¿Está obstruido el tubo o Venturi del quemador?	Limpiar el tubo del quemador. (Ver “Mantenimiento”)
Tienen lugar llamaradas	¿Tiene la rejilla de cocción una capa gruesa de grasa quemada?	Limpiar a fondo. (Ver “Limpieza”). Limpiar la Bandeja de Recogida
La forma de la llama del quemador es errática. La llama está baja con el quemador en HIGH. La llama no está presente en toda la longitud del tubo del quemador	¿Está limpio el quemador?	Limpiar el quemador. (Ver “Mantenimiento”)
	¿Está bajo el cilindro de gas a BP?	Reemplazar el cilindro
	¿Es la temperatura exterior inferior a 40ºF y el cilindro de gas a BP lleno menos de ¼ de su capacidad?	Reemplazar con un cilindro lleno
	¿Está restringido el paso de gas?	Comprobar si el quemador y los agujeros están obstruidos. Ajustar el pomo de control a la posición ON máxima
El quemador no enciende al presionar el botón de encendido	¿Está el tubo del quemador situado demasiado lejos de la caja del encendedor?	Comprobar que la posición del tubo del quemador es correcta respecto a la caja del encendedor. (Ver sección “Mantenimiento- Reinstalación del tubo del quemador”)
La llama del quemador no se enciende completamente a lo largo del tubo del quemador.	¿Están limpias y completamente abiertas las toberas del quemador?	Limpiar el quemador. (Ver “Mantenimiento”). Utilizar un pequeño sujetapapeles para desobstruir las toberas sucias.
El quemador no se mantiene encendido	¿Hay polvo o suciedad acumulada en el quemador?	Limpiar la suciedad o el polvo alrededor de las toberas del quemador

General safety information


DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.


DANGER

1. Never operate this appliance unattended.
2. Never operate this appliance within 3 M of any structure, combustible material or other gas cylinder.
3. Never operate this appliance within 7.5 M of any flammable liquid.
4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
5. Never allow oil or grease to get hotter than 200º C / 400º F. If the temperature exceeds 200"C/ 400"F, or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
6. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 45º C / 113ºF or less.
7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.


DANGER

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department.
- A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply.
- Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
- When cooking, the appliance fryer/boiler must be on a level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not leave the appliance unattended.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 45°C / 113°F or less before moving or storing.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

The following symbols shown below are used extensively throughout these instructions. Always heed these precautions, as they are essential when using any mechanical or propane fueled equipment.


DANGER
indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.


WARNING
indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.


CAUTION
indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate personal injury, or property damage.


WARNING

- Gas containers shall be changed in a well ventilated location, preferably outside, away from any sources of ignition, such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.

- The appliance must be operated on a horizontal surface.
- For using ground type gas cylinder, after use, turn off first the gas container valve and then, after extinction of the flame, turn off the appliance tap. During locate the appliance, avoid twisting the flexible hose.
- Do not modify the appliance by user.
- Improper assembly may be dangerous. Please carefully follow the assembly instructions in this manual.
- Do not store a spare or disconnected propane cylinder under or near the Grill.
- Do not operate the Grill if there is a gas leak present.
- Do not use a flame to check for gas leaks.
- Combustible materials should never be within 24 inches (61 mm Ø) of the top, bottom, back or sides of your Grill.
- Do not use charcoal or lava rock in your Grill.
- The Grill should never be used by children.
- Accessible parts of the grill may be very hot.
- Keep children away while it is in use.
- You should exercise reasonable care when operating your Grill. It will be hot during cooking or cleaning and should never be left unattended, or moved while in operation.
- Should the burner go out while in operation, turn the gas valve off. Open the lid and wait 5 minutes before attempting to relight, using the lighting instructions.
- Never lean over an open grill or place hands or fingers on the front edge of the cooking box.
- Do not enlarge valve orifice or burner ports when cleaning the valve or burner.
- Should a grease fire occur, turn off the burner and leave lid closed until fire is out.
- The Grill should be thoroughly cleaned on a regular basis.
- After a period of storage, and/or nonuse, the Grill should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this manual for correct procedures. Propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a propane unit or propane gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.
- Do not attempt to disconnect any gas fitting while the Grill is in operation.
- Use heat-resistant BBQ mitts or gloves when operating the Grill.
- Keep any electrical supply cord away from any heated surfaces.
- Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- Do not use the Grill unless all parts are in place. The unit must be properly assembled according to the instructions outlined in the "Cleaning and Maintenance" section of the Owner's Guide.
- Do not use the Grill in a vehicle trunk, station wagon, mini-van, sport utility vehicle (SUV), recreational vehicle (RV), or Boat.
- Do not attempt to disconnect the gas regulator or any gas fitting while the grill is in operation.
- This appliance is not intended for commercial use.



WARNING

Do not try to light this appliance without reading the "Lighting Instructions" section of this manual.



WARNING

Follow all leak-check procedures carefully in this manual prior to barbecue operation. Do this even if the Grill was dealer-assembled.

GRILL IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.



NOTICE

These instructions must be left with the owner and the owner should keep them for future use.

Technical data:

Appliance category	vapour pressure-propane	vapour pressure-butane	vapour pressure- butane-propane mixture
Gas type	propane	butane	butane, propane or butane and propane mixtures
Heating input	2,7 kW (193 g/h)	2,9 kW (211 g/h)	2,7 kW (193 g/h)
Marking 0.83 on the injector indicates that the size of injector is 0.83 mm.			

Operating instructions. Getting Started

1. Inspect all packing and remove all parts (Fig.1)
2. Stretch out the folding legs (Fig.2)
3. Release the lock switch then open the lid (Fig.3)


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

Gas Instructions.
Attach Fuel / Hose Connection.

The Grill has equipped with bultu-in regulator for your convenience. Please follow the below instructions for various applications:
For Cartridge thread US 1" (Fig.5), and BTN 250 SUPER-EGO canister (Fig.13)



Fig. 5

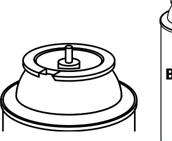
Propane Canister Cartrige 1" can easily adapt right into gas inlet of the grill. (Fig. 7)

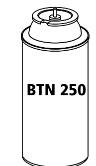

Fig. 7

BTN 250 SUPER-EGO Butane Canister need SEH019600 adaptor (optional Fig.12) to fit into grill gas inlet.

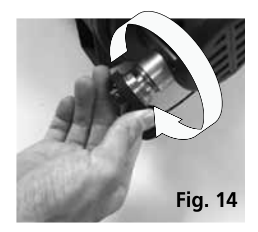
Fig. 12

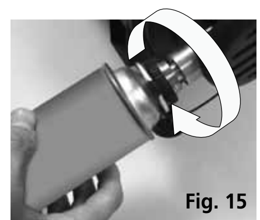






Apply SEH019600 adaptor (Fig.12) the Grill gas inlet by screw clockwise until it is tight (Fig. 14-15).


Fig. 14


Fig. 15

For floor type gas tank:
Apply extension hose with connector into Grill gas inlet by screw clockwise until it is tight. (Fig. 16)


Fig. 16

Ground cylinder connection


Fig. 17


WARNING

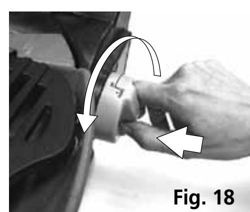
Do not use a wrench to tighten the connection. Using a wrench could damage the regulator coupling and could cause a leak.

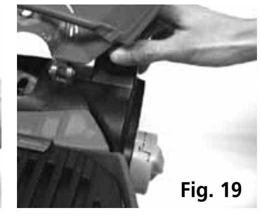
To light

1. Open the lid.
2. Make sure the control knob is turned OFF. (Push control knob in and turn clockwise to ensure that it is in the OFF position.)
3. Push burner control knob down and turn to HI / START (⚡) (Fig. 18)
4. Push the red ignition button several times, so it clicks each time (Fig.19)
5. Check that the burner is lit by looking down through the cooking grid. You should see a flame.
6. Turn OFF the gas supply at the gas container after use.


DANGER

Do not lean over the open grill. Keep your face and body at least one foot away from the grill when lighting the grill.


Fig. 18


Fig. 19


DANGER

If the burner does not light, turn the burner control knob to OFF and wait 5 minutes to let the gas clear before you try again.


DANGER

Failure to open the lid while igniting the grill's burner, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up which can cause serious bodily injury or death.

6. The burner may be match lighted if there is no ignition.
   a. First, remove the match extension stick from the storage compartment (Fig.20)
   b. Push the match into the clip of extension stick (Fig.21)
   c. Hold extension stick close to Burner and turn control knob slowly (Fig.22)
   d. Adjust flame to desired heat level. (Fig.23)

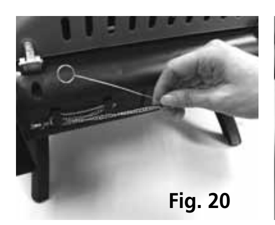
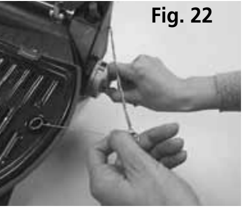
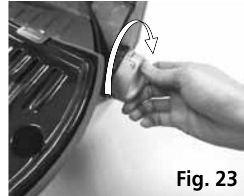

Fig. 20


Fig. 21


Fig. 22


Fig. 23

To extinguish

Push in and turn burner control knob clockwise to the OFF position (Fig.23)

Leak check

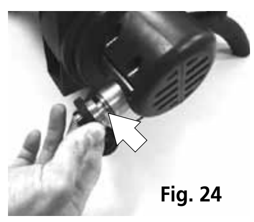
Check:

1.1 Gas canister to adaptaor (SEH019600) SUPER-EGP (Fig.25).

1.2 Extension hose connector (for ground type gas cylinder) to Grill built-in regulator connection. This is optional to Grill (Fig.26).

1.3 Check that seals (between the appliance and the gas containers) are in place and in good condition before connecting to the gas container.

1.4 Do not use the appliance if it has damaged or worn seals. Do not use an appliance which is leaking, damaged or which does not operate properly.


Fig. 24

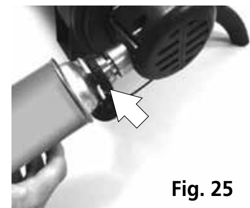

Fig. 25


Fig. 26


DANGER
If there is a leak at connection turn OFF the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area. If there is a leak on your appliance (smell of gas), take it outside immediately into a well ventilated flame free location where the leak may be detected and stopped. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside. Do not try to detect leaks using a flame, use soapy water.

When leak checks are complete, turn gas supply OFF at the source and rinse connections with water.

DANGER
Do not use an open flame to check for gas leak. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or flames will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, and damage to property.


PELIGRO
No almacenar cilindros de gas a BP de recambio debajo o cerca del Grill. Si no se siguen fielmente las instrucciones, puede ocurrir un incendio con resultado de muerte o lesiones graves.

2. Check for gas leaks periodically: After a period of nonuse you should perform the following maintenance procedures for your safety.
2.1 Inspect the burner for correct flame pattern. (Fig.15) Clean if necessary, following the procedures outlined in the "Maintenance" section of this manual.
2.2 Check all gas fittings for leaks.


DANGER
You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting. All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks. The burners have been flame tested. As a safety precaution however, you should recheck all fittings for leaks before using your Grill. Shipping and handling may have loosened or damaged a gas fitting.


DANGER
Perform these leak checks even if your grill was dealer or store assembled.
You will need soap and water solution and a rag or brush to apply it. To perform leak checks make sure the Burner is in the off position and turn on gas supply.


DANGER
Do not ignite burner while leak checking.
Check for leaks by wetting the connections with the soap and water solution and watching for bubbles. If bubbles form, or if a bubble grows, there is a leak.

NOTE: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.

Cooking

Getting started:
Refer to "Operating Instructions" in this owner's manual.
To light the grill:
Refer to the "Lighting Instructions" in this owner's manual.
To Preheat the grill:
Light the Grill according the "Lighting Instructions" in this owner's manual. Close the lid and turn the Burner Control Knob to HI/START (⚡) position. Preheat the grill for 5-10 minutes (depending on conditions such as air temperature and wind). Once

the grill is preheated, set the Burner Control Knob to the low setting.

NOTE: Wind and weather may require adjustment of the Burner Control Knob to obtain the correct cooking temperature.

If the burner goes out during cooking, open the lid, turn off the burner, and wait 5 minutes before relighting.

Dripping and grease:

Excess drippings and grease will collect in the Catch Pan located on the underside of the grill. Disposable Grill drip pans are available that fit the Catch Pan.



DANGER

Check the Catch Pan and the Base Pan of the grill for grease build-up before each use.

Remove excess grease to avoid a fire in the bottom of the grill.

Cleaning and maintenance



DANGER

Do not move the Grill when operating or while the grill is hot.

Cleaning

– Outside surfaces
  Use a warm soapy water solution to clean, then rinse with water.



DANGER

Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers) cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on grill surfaces.

– Cooking grid
  Clean with a suitable brass bristle brush. As needed, remove from grill and wash with warm soapy water, then rinse with water.
– Catch Pan
  Disposable foil trays are available, or you can line the catch pan with aluminum foil. To clean the Catch Pan, wash with warm soapy water, then rinse.
– Inside base pan
  Brush any debris off of burner tubes. DO NOT ENLARGE BURNER PORTS (OPENINGS). Wash inside of Base Pan with warm soapy water and a water rinse.
– Inside Lid
  While lid is warm, wipe inside with paper towel to prevent grease build-up. Built-up grease resembles paint flakes.

Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene. Rinse well after cleaning.

Mantenimiento



DANGER

• Do not touch or attempt any maintenance on Grill for at least one hour after use.

• Make sure all controls are off and propane tank has been turned OFF before doing maintenance.

To enjoy years of outstanding performance from your Grill, perform the following maintenance activities on a regular basis:

– Keep exterior surfaces clean.
– Use warm soapy water for cleaning. Never use flammable or abrasive cleaning agents.
– Air Inlet (Fig.27) must be unobstructed. Keep controls, burner and circulating air passages clean. Signs of possible blockage include:

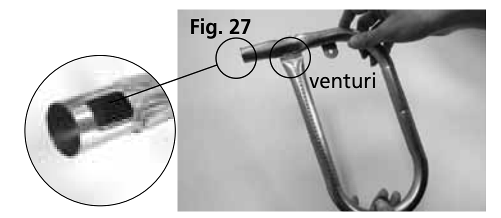
1. The smell of gas in conjunction with burner flames appearing yellow and lazy.
2. Grill does not reach temperature.
3. Grill heats unevenly.
4. Burner does not ignite.



DANGER

Failure to correct the above mentioned symptoms may result in a fire, which cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.

• Spiders and insects can nest in burner venturi section (Fig.27). This condition can damage the Grill and render it unsafe for use. Clean burner holes by using a heavy-duty pipe cleaner. Compressed air may help clear away small particles.

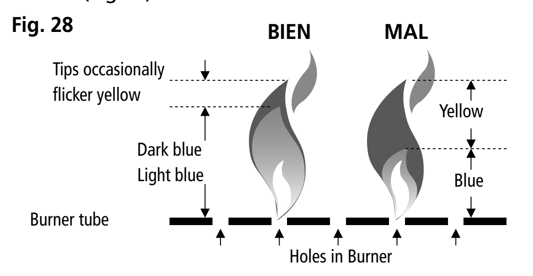


• Carbon deposits may create a fire hazard. Clean burner with warm soapy water if any carbon deposits develop.

• If the Grill has been left uncovered and is wet from rain, snow, yard sprinklers, etc., allow to dry (at least 30 minutes prior to use).

NOTA: In a salt-air environment (such as near an ocean), corrosion occurs more quickly than normal. Frequently check for corroded areas and repair them promptly.

Burner flame pattern
The Grill burner has been factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown. (Fig.28)



If the flames do not appear to be uniform throughout the burner tube, follow the burner cleaning procedures.

Burner Tube Cleaning Procedures:
Turn off the gas supply. Remove the burner tube. (See Replacing Burner Tube) Look inside the burner with a flashlight. Clean the inside of burner with a wire (a straightened-out coat hanger will work).(Fig.29)



Check and clean the valve orifice (Fig.31) inside the rear end of Base Pan. Use a steel bristle brush to clean outside of burner. This is to make sure all the burner ports are fully open.

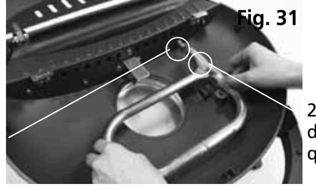


DANGER
Do not enlarge the burner ports when cleaning. Any modification of the appliance may be dangerous.

Replacingburner tube
1. Your Grill must be OFF and cool.
2. Unscrew and remove propane cylinder from the hose assembly.
3. Open the lid.
4. Remove cooking grid.
5. Unscrew and remove the screws and stainless steel washers that hold the burner tube inside the Base Pan (Fig.30).



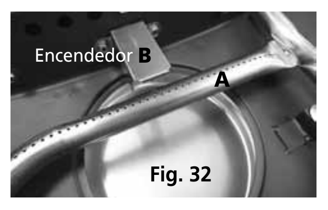
6. Carefully slide the burner tube out from the Base Pan.



CAUTION:
The burner opening 1 must be positioned properly over the valve orifice 2.(Fig.31)

7. To reinstall the burner, reverse procedure 5 through 7.

Important:
Make sure the Orifice 2 (Fig.31) is fitted into the Burner Opening 1 (Fig.31) and Igniter port hole A (Fig.32) lines up with the arrow tab on the igniter box B (Fig.32).





DANGER
Failure to follow the above mentioned procedures, may result in a fire, which cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.

Ignition system operations
If the ignition system fails to ignite the burner, light the burner with a match. If the burner lights with a match, then check the ignition system.
•Check that both the white and black ignition wires are attached properly.
•Check that the ignition button pushes the igniter (button) down, and returns to the up position.

If the ignition system still fails to light, contact the Customer Service Representative in your area.

Storage

And/ Or Nonuse
•When the Grill is not in use, the cylinder must be DISCONNECTED and the cylinder stored outdoors in a well-ventilated space.
•Disconnect the gas canister by turning counter-clockwise until the canister fully release form the gas inlet.
•Check the seals before connecting a new gas container to the appliance.
•Change the gas container outside and away from people.

Close the regulator inlet protection cap (Fig. 33 and 34) when your Grill is not in use.

•The Grill should be checked for gas leaks and any obstructions in the burner tubes before using. (See Sections: "Cleaning and Maintenance")
•The Burner venturi section should also be checked for any obstructions. (See Section: "Cleaning and Maintenance.")


Fig. 33


Fig. 34

PROBLEM	CHECK	SOLUTION
Burners do not light, or flame is low in HIGH position.	Is LP cylinder fuel low or empty? Is Igniter wet? Does the burner light with a match?	Replace cylinder. If you can light the burner with a match, then check the ignition system.
	Is there any air in the gas line?	Burner may take up to one minute to light after a cylinder has been connected.
Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas	Is there blockage in the burner tube or Venturi?	Clean Burner Tube. (See Section of "Maintenance")
Experiencing of flare-ups	Is the cooking grid heavily coated with burned-on-grease?	Clean thoroughly. (See section "Cleaning2) Clean catch Pan
Burner flame pattern is erratic. Flame is low when burner is on HIGH. Flame does no run the whole legth of the burner tube	Is the burner clean?	Clean burner. (See section "Maintenance")
	Is LP-cylinder Pressure low?	Replace cylinder
	Is outdoor temperature less than 40ºF and LP cylinder less than ¼ full?	Replace with a full cylinder
	Is fuel flow restricted?	Check burner and orifices for blockage. Adjust control knob to full ON position.
Burner does not light when igniter button is pushed.	Is burner tube positioned is too far away from the igniter box?	Check that the burner tube is positioned correctly over the igniter box. (See section "Maintenance-Replacing the burner tube)
Burner flame does not ignite completely around the burner tube.	Are the burner ports clean and fully open?	Clean burner. (See section "Maintenance".) Use a small paper clip to unclog any dirty ports.
Burn won't stay lit.	Is dust and/or dirt built up around burner?	Clean dirt and/or dust from around burner ports.

Informação geral de segurança



PERIGO

Se cheirar a gás:

1. Desligar a conexão de gás do aparelho
2. Apagar qualquer chama em combustão.
3. Abrir a tampa
4. Se o cheiro de gás persistir, manter a distância do aparelho e chamar os bombeiros imediatamente.

Se estas instruções não forem seguidas correctamente, pode correr o risco de incêndio ou explosão, o que poderia causar danos, lesões corporais ou até a morte.



PERIGO

1. Não deixar nunca o aparelho em funcionamento sem supervisão.
2. Não utilizar nunca este aparelho a menos de 3 m de distância de qualquer estructura, combustível ou outro botijão de gás.
3. Não utilizar nunca este aparelho a menos de 7,5 m de qualquer líquido inflamável.
4. Não encher o recipiente de cozimento por cima do limite máximo de enchimento.
5. Não permitir nunca que o óleo ou gordura aqueça-se por cima de 200ºC / 400ºF. Se a temperatura superar os 200ºC / 400ºF, o óleo começará a soltar fumaça, deverá então girar imediatamente o queimador de gás na posição de desligado.
6. Os líquidos quentes permanecem a temperaturas de cozimento muito depois do processo de cocção. Não tocar nunca o dispositivo de cozimento até que os líquidos tenham se esfriado a 45ºC / 113ºF ou menos.
7. Em caso de incêndio, manter-se longe do aparelho e chamar imediatamente ao corpo de bombeiros. Nunca tentar apagar um fogo de óleo ou gordura com água.

Se estas instruções não forem seguidas correctamente, pode correr o risco de incêndio ou explosão, o que poderia causar danos, lesões corporais ou até a morte.



PERIGO

- O uso de álcool, drogas com ou sem prescrição, pode prejudicar a capacidade do consumidor para montar correctamente ou manipular com segurança o aparelho.
- Ao cozinhar com óleos ou gorduras, é preciso ter sempre à mão um extintor de tipo BC ou ABC. Em caso de incêndio com óleo ou gordura não tente apagar com água. Chamar imediatamente ao corpo de bombeiros. Um extintor de tipo BC ou ABC, pode ajudar em certas circunstâncias a controlar o fogo.
- Em caso de chuva, neve, granizo, chuva com neve ou qualquer outro tipo de precipitação durante a cocção com óleo ou gordura, é preciso cobrir o recipiente de cozinha imediatamente e apagar os queimadores e a entrada de gás. Nunca tentar mover o aparelho ou o recipiente de cozinha.
- Ao cozinhar, o aparelho de fritar /cozinhar tem que estar nivelado, numa superfície estável não inflamável numa área exenta de material combustível. Uma superficie de asfalto pode não ser a adequada para este fim.
- Não deixar o aparelho em funcionamento sem supervisão. Manter as crianças e animais de estimação sempre longe do aparelho.
- Não colocar um recipiente de cozinhar vazio no aparelho enquanto está a funcionar. Tomar muito cuidado ao colocar qualquer coisa no recipiente de cozinhar enquanto o aparelho esteja em funcionamento.
- Não mover o aparelho durante a utilização. Esperar a que se esfrie o recipiente de cocção a 45ºC / 113ºF ou menos antes de mover ou guardá-lo.
- Este aparelho não está desenhado nem deve ser usado como aquecedor.

Os símbolos que aparecem a seguir na parte de baixo são utilizados muitas vezes ao longo destas instruções. Prestar sempre atenção a estas precauções, já que são essenciais para o bom uso de qualquer equipamento alimentado mecanicamente ou a base de propano.



PERIGO

PERIGO indica uma situação de risco iminente, que se não for evitada, poderia causar um grave dano ou morte.



ATENÇÃO

indica uma situação potencial de risco que, se não for evitada, poderia causar graves danos ou a morte.



ATENÇÃO

indica uma situação potencial de risco que, se não for evitada, poderia causar danos pessoais menores ou moderados, ou danos materiais.



ATENÇÃO

– Os botijões de gás deverão ser trocados num lugar bem arejado, preferentemente no exterior, longe de fontes de ignição como chamas, acendedores, fogos eléctricos e longe de pessoas alheias ao aparelho.
– O aparelho somente deve ser manipulado numa superfície horizontal.
– Ao utilizar botijão de gás de chão, após cada uso, desligar primeiro a válvula do botijão de gás e depois, após a extinção da chama, apagar a chave do aparelho. Durante a colocação do aparelho, evitar dobrar a mangueira flexível.
– Não modificar o aparelho.
– A montagem inadequada pode ser perigosa.
– Por favor, siga as instruções de montagem deste manual cuidadosamente.
– Não armazenar botijões de propano restantes ou desconectadas debaixo ou próximo da barbacue.
– Não manipular a barbacue se há uma fuga de gás.
– Não usar uma chama para ver se há fugas de gás.
– Não deve ter materiais inflamáveis a menos de 24 polegadas (610 mm) da parte superior, inferior, traseira ou lateral da barbacue.
– Não utilizar nenhum tipo de carvão na barbacue.
– O aparelha barbacue nunca deve ser manipulado por crianças. As partes acessíveis da grelha podem estar muito quentes. Manter as crianças afastadas durante a utilização da barbecue.
– O aparelha barbacue deve ser manipulado com muito cuidado. Estará quente durante o cozimento ou limpeza e nunca pode ficar sem supervisão ou em movimento durante o funcionamento.
– Se o queimador se apagar durante o funcionamento, desligue a válvula de gás. Abrir a tampa e esperar 5 minutos antes de acender novamente, usando as instruções de acendimento.
– Não apoiar nem colocar as mãos ou dedos sobre a barbecue aberta, no canto da parte frontal ou no recipiente de cozimento.
– Não aumentar o orifício da válvula nem as bocas do queimador durante o processo de limpeza da válvula ou do queimador.
– No caso de que se queime a gordura, apagar o queimador e deixar a tampa fechada até que o fogo se apague.
– Tem que ser efectuada uma limpeza meticulosa com regularidade no aparelha barbacue.
– Após um período de armazenagem, e/ou não utilização, a barbacue deve ser examinado para ver se há alguma fuga de gás ou obstrução do queimador antes de ser utilizado. Consultar as instruções deste manual para proceder correctamente.
– O gás propano não é gás encanado. A conversão ou a tentativa de utilização de gás encanado num módulo de propano, ou gás propano num módulo de gás encanado é perigoso e deixará a garantia sem efeito.
– Não tentar desconectar nenhuma entrada de gás enquanto a barbacue está em funcionamento.
– Utilizar luvas de cozinha ou luvas de BBQ resistentes ao calor durante a utilização de barbacue.
– Manter os cabos eléctricos longe de qualquer superfície quente.
– Os sub-produtos de combustão gerados durante a utilização deste aparelho, contém produtos químicos que consoante o estado de California podem causar câncer, defeitos ao nascer ou qualquer outro dano reprodutivo.
– Não utilizar o aparelha barbacue até que não estejam montados correctamente todos os componentes. O módulo deve estar correctamente montado de acordo com as instruções detalhadas na secção “Limpeza e Manutenção” do Manual do Usuário.
– Não utilizar a barbacue em nenhum porta-malas ou veículo como: Caminhonete, Furgão, trailer, minivam, carros desportivos, automóvel ou embarcação.
– Não tentar desconectar o regulador de gás ou qualquer acoplamento de gás durante a utilização da barbecue.
– Este aparelho não está desenhado para uso comercial.



ATENÇÃO

Não acender nunca este aparelho sem ler antes a secção de “Instruções de Acendimento” deste manual.



ATENÇÃO

Seguir cuidadosamente todos os procedimentos de localização de fugas deste manual antes de colocar a barbecue em funcionamento, mesmo quando tenha sido montada pelo distribuidor.

A BARBECUE Barbacue ESTÁ DESENHADA PARA USO EXCLUSIVAMENTE AO AR LIVRE.

AVISO

Estas instruções devem permanecer com o usuário e devem estar bem guardadas para futuras consultas.

Dados técnicos:

Tipo de aparelho	Pressão de gás–propano	Pressão de gás - butano	Pressão de gás mistura butano-propano
Tipo de gás:	propano	butano	butano-propano ou mistura de butano e propano
Gasto calorífico	2,7 kW (193 g/h)	2,9 kW (211 g/h)	2,7 kW (193 g/h)
A marca 0.83 no injetor indica o tamanho do injetor é de 0.83mm.			

Instruções de uso. Colocação em funcionamento

1. Comprovar todo o conteúdo e retirar todas as peças (Fig. 1)
2. Estirar os pés dobráveis (Fig. 2)
3. Soltar o fecho e abrir a tampa (Fig. 3)

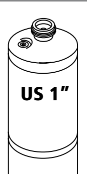

Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3

Instruções de Gás. Fixar a conexão de combustível / conexão mngueira

Barbacue está equipado com regulador integrado para sua comodidade. Favor seguir as instruções abaixo indicadas para vários tipos de aplicações:
Para cartucho rosca US 1" (Fig.5), y cartucho tipo BTN 250 SUPER-EGO (Fig.13):


Fig. 5

US 1"

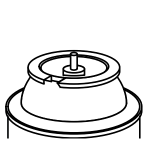
Cartucho de propano rosca US 1" podem adaptar-se facilmente dentro da válvula de gás da barbacue. (fig. 7).

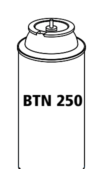

Fig. 7

O cartucho tipo BTN 250 SUPER-EGO do adaptador SEH019600 (opcional, Fig.12) para acoplar-se à entrada de gás da barbacue.

Fig. 12

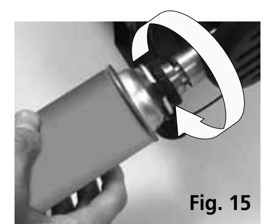






Aplicar o adaptador SEH019600 (Fig. 12) à entrada de gás da barbacue enroscando em sentido horário até que esteja apertado (Fig. 14).


Fig. 14


Fig. 15

Para botijão sobre o chão:
Aplicar a mangueira de extensão com o conector à entrada de gás de Barbacue enroscando em sentido horário até que esteja apertado (Fig. 16)


Fig. 16

Conexão do botijão sobre chão


Fig. 17



ATENÇÃO

Não utilizar uma chave para o aperto da conexão.
A utilização de uma chave pode deteriorar o acoplamento do regulador e provocar fugas.

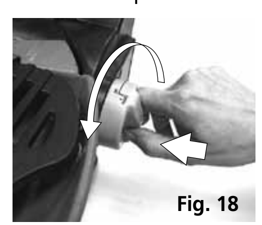
Acendimento

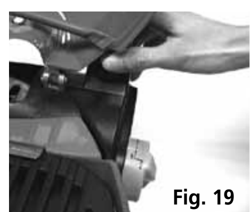
1. Abrir a tampa
2. Comprovar que a tecla de controlo está na posição OFF. (Pressionar a tecla de controlo e girar em sentido horário para garantir que está na posição OFF)
3. Pressionar a tecla de controlo do queimador e girar à posição HI/START (⚡) (Fig. 18)
4. Pressionar várias vezes o botão vermelho de acendimento, de forma que faça um ruído cada vez que apertar (Fig. 19)
5. Comprovar que o queimador está aceso olhando para baixo através da grelha de assar. Tem que ver uma chama.
6. Após a utilização, fechar a chave de gás do botijão.



PERIGO

Não inclinar-se sobre a barbecue aberta. Ao acender a barbecue, manter o rosto e o corpo afastados pelo menos a um passo da barbecue.


Fig. 18


Fig. 19



PERIGO

Se o queimador não acender, girar o botão de controlo do queimador na posição OFF e esperar 5 minutos para evacuar o gás antes de tentar novamente.



PERIGO

Se não abrir a tampa da barbecue durante o acendimento do queimador da grelha, ou não esperar 5 minutos para permitir a evacuação do gás no caso de que a barbecue não se acenda, pode causar uma chama explosiva que poderia provocar lesões corporais corporales graves ou até a morte.

6. O queimador pode ser aceso com um palito de fósforo em caso de que não tenha acendido.
   a. Primeiro, retirar o palito de fósforo do compartimento de acendimento (Fig. 20)
   b. Empurrar o fósforo no segurador do palito de extensão (Fig. 21)
   c. Segurar o palito de extensão próximo do Queimador e girar lentamente o botão de controlo (Fig. 22)
   d. Ajustar a chama ao grau de calor desejado. (Fig. 23)

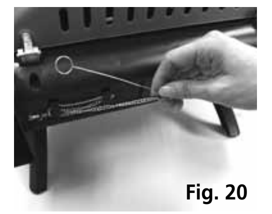
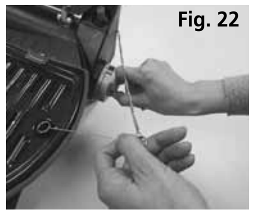
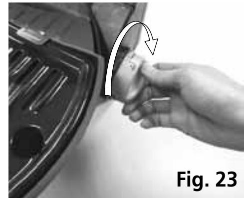

Fig. 20


Fig. 21


Fig. 22


Fig. 23

Apagar

Pressionar e girar o botão de controlo em sentido horário à posição OFF (Fig. 23)

Comprovação de fugas

Comprovar:

1.1 Conexão de botijão de gás a adaptador SUPER-EGO (SEH019500) (Fig. 25).

1.2 Conexão do conector da mangueira de extensão (para botijão de gás de chão) ao regulador integrado de barbecue isto é opcional (Fig. 26)

1.3 Antes de conectar ao botijão de gás, comprovar que as juntas (entre o aparato e os recipientes de gás) estão bem colocadas e em bom estado

1.4 Não utilizar o aparelho com as juntas

danificadas ou desgastadas. Não utilizar um aparelho com fugas, deteriorado ou que não funcione correctamente.


Fig. 24

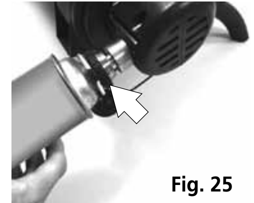

Fig. 25


Fig. 26


PERIGO

Se houver fugas na conexão, FECHAR o gás, NÃO UTILIZAR A BARBACUE.
Entrar em contacto com o Representante do Serviço de Atenção ao Cliente correspondente à sua zona.
Se houver fugas no aparelho (cheiro de gás), levá-lo imediatamente ao ar livre num lugar bem arejado e livre de chamas onde possa detectar e parar a fuga. Se o que deseja é comprovar se o seu aparelho tem fugas, fazer sempre ao ar livre. Não tentar detectar fugas através de uma chama, utilizar água ensaboada.

Quando finalizadas as comprovações de fugas, fechar o gás da fonte de alimentação e lavar as conexões com água.


PERIGO

Não utilizar chamas vivas para detectar fugas.
Comprovar que não há faíscas nem chamas vivas na zona antes de comprovar as fugas. As faíscas ou as chamas podem causar incêndio ou explosão que poderia provocar lesões corporais graves ou a morte, e danos materiais.


PERIGO

Não armazenar botijões de gás a BP de recâmbio debaixo ou próximo da barbacue. Se as instruções não forem seguidas correctamente, pode ocorrer um incêndio com resultado de morte ou lesões graves.

2. Comprovar periódicamente as fugas de gás: Depois de um longo período sem uso devem ser realizados os seguintes procedimentos de manutenção por segurança.
2.1 Comprovar que a llama do queimador tem a forma correcta. (Fig. 15) Limpar o queimador em caso necessário, seguindo as indicações descritas na secção "Manutenção" deste manual.
2.2 Comprovar se há fugas nos acessórios de gás.


PERIGO

É necessário comprovar se há fugas de gás cada vez que conectar ou desconectar um acessório de gás.
Foi comprovado minuciosamente se há fugas nos acessórios conectados e na chama dos queimadores na fábrica, no entanto, como precaução de segurança, deverá comprovar novamente se há fugas em todos os acessórios antes de utilizar a barbecue. Os acessórios de gás podem estar frouxos ou deteriorados pelo transporte e pela manipulação.


PERIGO

Essas comprovações devem ser efectuadas, inclusive se a barbecue foi montada pelo distribuidor ou pela fábrica.
É necessário uma solução de sabão e água e também um pano ou escova para aplicá-la. Para realizar comprovações de fugas, comprovar que o Queimador está em posição off, (apagado) e abrir a conexão de gás.


PERIGO

Não acender o queimador durante a comprovação de fugas.
Comprovar as fugas molhando as conexões com água com sabão observando se formam bolhas.
Se formar bolhas, ou se a bolha aumenta de tamanho, é sinal de que tem fuga.
Nota: Sabendo que as soluções para o teste de fugas, incluindo a água com sabão, podem ser levemente corrosivas, todas as conexões devem ser lavadas com abundante água após cada teste.

Colocação em funcionamento:

Cozimento

Consultar a secção "Instruções de Uso" deste manual de usuário

Acendimento da barbecue:

Consultar a secção "Instruções de acendimento"

deste manual do usuário

Pré-aquecimento da barbecue:

Acender a barbacue conforme a secção "Instruções de acendimento" deste manual do usuário. Fechar a tampa e girar o botão de Controlo do Queimador na posição HI/START (início).

Pré-aquecer a barbecue durante 5-10 minutos (em função das condições atmosféricas como temperatura do ar e vento).

Quando a barbecue esteja pré-aquecida, colocar o botão de Controlo do Queimador em posição Low (Baixo).

NOTA: Pode ser que o botão de Controlo do Queimador precise ser ajustado para obter a perfeita temperatura de cozimento devido ao vento e as condições meteorológicas.

Se apagar o queimador durante a cocção, abrir a tampa, apagar o queimador, e esperar 5 minutos antes de tentar um novo acendimento.

Respingos e gordura:

O excesso de respingos e gordura são recolhidos na Bandeja porta-gordura situada debaixo da barbecue. É possível conseguir bandejas anti-respingos descartáveis para a barbacue que pode ajustar-se à Bandeja porta-gordura.



PERIGO

Antes de cada utilização, comprovar se tem gordura acumulada na Bandeja porta-gordura e na Bandeja da base da barbecue.

Tirar o excesso de gordura para evitar incêndios na parte inferior da barbecue.

Limpeza e manutenção



PERIGO

Apagar a barbecue a gás e esperar a que se esfrie antes de limpar.

Limpeza

- Superfícies exteriores
  Utilizar água com sabão morna para a limpeza, enxaguando em seguida com água.



PERIGO

Não utilizar produtos de limpeza de fornos, limpadores abrasivos (limpadores de cozinha), limpadores que contenham produtos cítricos, nem almofadas de limpeza abrasivas nas superfícies da barbecue.

- Grelha de cozimento
  Limpar com uma escova de cerdas de lata. Desmontar a barbecue, conforme as instruções, e lavar com água morna e sabão, lavando em seguida com água.
- Bandeja porta-gordura
  É possível conseguir bandejas descartáveis de papel alumínio, ou pode recobrir com papel alumínio. Para limpar a Bandeja porta-gordura, lavar com água morna e sabão, enxaguando com água a seguir.
- Bandeja Base Interior
  Esfregar todos os resíduos dos tubos do queimador. NÃO AUMENTAR OS ORIFÍCIOS DO QUEIMADOR (ABERTURAS). Lavar o interior da Bandeja Base com abundante água morna e sabão enxaguando em seguida com água.
- Interior da tampa
  Enquanto a tampa estiver quente, passar uma toalha de papel pelo interior para evitar a acumulação de gordura. A gordura acumulada se parece a cascas de pintura.

Não utilizar produtos de limpeza que contenham ácidos, álcool mineral ou xilenos. Após a limpeza, enxaguar com abundante água.

Manutenção



PERIGO

• Não tocar nem tentar efectuar qualquer manutenção da barbecue antes de que passe pelo menos uma hora depois da utilização.

• Comprovar que todos os controlos estão desligados e que o tanque de propano está FECHADO antes de realizar qualquer manutenção.

Para usufruir muitos anos de um perfeito funcionamento da barbecue, devem ser realizadas as seguintes tarefas de manutenção periódicamente:

- Manter limpas as superfícies exteriores
- Utilizar água com sabão para a limpeza
- Não utilizar nunca produtos de limpeza inflamáveis ou abrasivos.
- A Entrada de ar (Fig. 27) não deve estar obstruída. Manter limpos os controlos, o queimador e as chaves de circulação de ar. Os sintomas de possíveis obstruções incluem:

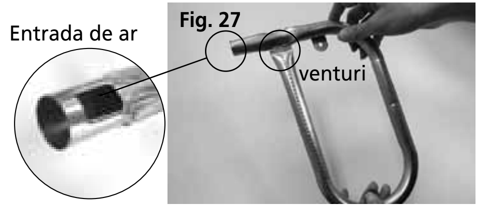
1. Cheiro a gás conjuntamente com chamas do queimador amarelas e fracas.
2. A barbecue não alcança a temperatura adequada.
3. A barbecue esquenta de forma desigual
4. O queimador não se acende.



PERIGO

Se os sintomas anteriores não forem corregidos, pode causar incêndios, e provocar lesões corporais graves ou a morte, ou causar danos materiais.

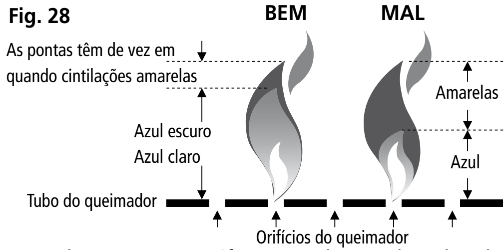
• As aranhas e insectos podem formar ninho na secção venturi da saída (Fig. 27). Isto pode danificar a barbecue Barbacue e torná-la insegura para a sua utilização. Limpar os orifícios do queimador com um limpador de tubos resistente.
O ar comprimido pode ajudar na limpeza de pequenas partículas.



• Os depósitos de coque podem gerar um perigo de incêndio. Limpar o queimador com água morna com sabão no caso de gerar depósitos de coque.
• Se a barbecue foi deixada sem cobrir à intempérie e está molhada pela chuva, neve, pulverizadores de jardim, etc., colocá-la para secar (pelo menos 30 minutos antes da utilização).

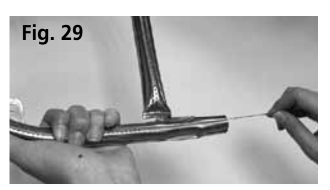
NOTA: Em atmosferas salinas (como próximo do mar), a corrosão aparece mais rápido que o normal. Comprovar frequentemente se tem áreas afetadas pela corrosão e repará-las imediatamente.

Forma da chama do queimador
O queimador da barbecue está ajustado de fábrica para uma mistura correcta de ar e gás. A forma correcta da chama aparece na Fig. 28.



Se a chama não é uniforme ao longo do tubo do queimador, seguir os procedimentos de limpeza do queimador.

Procedimentos de limpeza do tubo do queimador:
Fechar a alimentação de gás. Desmontar o tubo do queimador. (Ver a secção “Reinstalação do Tubo do Queimador”). Olhar no interior do queimador com uma lanterna. Limpar o interior do queimador com um arame (pode servir um arame de cabide endireitado). (Fig. 29)



Comprovar e limpar o orifício da válvula (Fig. 31) dentro da extremidade traseira da Bandeja Base. Utilizar uma escova de cerdas de aço para limpar a parte exterior do queimador. Isto se faz com objetivo de garantir que todos os orifícios do queimador estão completamente abertos.

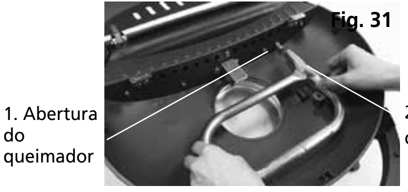


PERIGO
Não aumentar os orifícios do queimador ao limpar.
Toda modificação do aparelho pode ser perigosa.

Reinstalação do tubo do queimador
1. A barbacue deve estar FECHADO e frio.
2. Desenroscar e desmontar o botijão de propano do conjunto de mangueira.
3. Abrir a tampa
4. Desmontar a grelha de cocção.
5. Desenroscar e desmontar os parafusos e as arandelas de aço inoxidável que fixam o tubo do queimador ao interior da Bandeja Base (Fig. 30).



6. Retirar deslizando com cuidado o tubo do queimador da bandeja base



PRECAUÇÃO:
A abertura do queimador (1) deve situar-se correctamente no orifício da válvula (2). (Fig. 31)

7. Para reinstalar o queimador, seguir o procedimento inverso de 5 a 7.

Importante:
Comprovar que o orifício (2) (Fig. 31) ajusta-se a

Abertura do Queimador (1) (Fig.31) e que o orifício da abertura do acendedor (A) (Fig. 32) alinha-se com a flecha da caixa do acendedor (B) (Fig. 32).

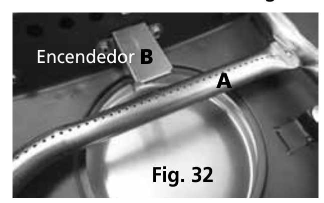


Fig. 32



PERIGO

Se as instruções anteriores não forem seguidas correctamente, poderia gerar um incêndio, provocando lesões pessoais graves ou morte, ou causar danos materiais.

Funcionamento do sistema de acendimento

Se o sistema de acendimento não funciona, acender o queimador com um palito de fósforo. Se o queimador for aceso com um palito de fósforo, comprovar o sistema de acendimento.

• Comprovar que os cabos de acendimento branco e preto estão correctamente conectados.

• Comprovar que o botão de acendimento empurra o acendedor (botão) para baixo, e volta à posição superior.

Se o sistema de acendimento ainda falha, entrar em contacto com o Representante do Serviço Após-venda da sua região.

Armazenagem

Ou falta de uso

• Quando não se utiliza a barbecue, recomenda-se DESCONECTAR o botijão e guardar no exterior em lugar bem arejado.

• Desconectar o botijão de gás girando em sentido anti-horário até que o botijão se solte da entrada de gás.

• Comprovar as juntas antes de conectar um novo recipiente de gás ao aparelho.

• Trocar o recipiente de gás no exterior e afastado das pessoas.

Fechar a tampa de protecção da entrada do regulador (Fig.33 e 34) quando a barbecue não esteja em uso.

• Terá que ser feita uma comprovação de fugas de gás na barbecue e se há obstruções nos tubos do queimador antes de utilizá-la. (Ver: "Limpeza e manutenção")


Fig. 33


Fig. 34

• Terá que comprovar também se há obstruções na secção venturi do Queimador. (Ver: "Limpeza e Manutenção")

• Barbacue pode ser armazenado em posição vertical para poupar espaço. (Fig. 35)

PROBLEMA	COMPROVAÇÃO	SOLUÇÃO
Os queimadores não acendem ou a chama está baixa na posição HIGH	O botijão de gás a BP está baixo ou vazio? Está húmido o acendedor? O queimador se acende com um palito de fósforo?	Substituir o botijão. Se for possível acender o queimador com um fósforo, comprovar o sistema de acendimento
	Tem ar no circuíto de gás?	O queimador pode demorar um minuto em acender depois de conectar o botijão.
Os queimadores funcionam com uma chama amarela ou laranja conjuntamente com cheiro a gás.	Está obstruído o tubo ou o Venturi do queimador	Limpar o tubo do queimador. (Ver manutenção")
Sai chamas vivas	A grelha de cozimento tem uma camada grossa de gordura queimada?	Limpar minuciosamente (Ver "Limpeza"). Limpar a Bandeja porta-gordura
A forma da chama do queimador é desigual. A chama está baixa com o queimador em posição máxima (HIGH). A chama não está em toda a longitude do tubo do queimador	Está limpo o queimador?	Limpar o queimador. (Ver "Manutenção")
	Está baixo o botijão de gás a BP?	Substituir o botijão
	A temperatura exterior é inferior a 40ºF e o botijão gás a BP está com menos de ¼ da capacidade?	Substituir com um botijão cheio.
	Está restringida a chave de gás?	Comprovar se o queimador e os orifícios estão obstruídos. Ajustar o botão de controlo à posição ON máxima
O queimador não se acende ao pressionar o botão de acendimento	O tubo do queimador está situado muito longe da caixa do acendedor?	Comprovar que a posição do tubo do queimador é correcta com relação à caixa do acendedor. (Ver "Manutenção- Reinstalação do tubo do queimador")
A chama do queimador não se acende completamente ao longo do tubo do queimador.	Estão limpas e completamente abertas os orifícios do queimador?	Limpar o queimador. (Ver "Manutenção"). Utilizar um pequeno porta-papéis para desentupir os orifícios sujos.
O queimador não se mantém aceso	Tem pó ou sujeira acumulada no queimador?	Limpar a sujeira ou o pó ao redor dos orifícios do queimador

Information générale de sécurité



DANGER

S'il y a une odeur de gaz:

1. Fermer la distribution de gaz de l'appareil.
2. Éteindre les flammes nues.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

Ne pas suivre ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion qui pourrait provoquer des dommages matériels, des dommages corporels ou la mort.



DANGER

1. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
2. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à moins de 3 m de toute structure, matériau combustible ou autre bouteille à gaz.
3. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à moins de 7,5 m de tout liquide inflammable.
4. Ne pas remplir le récipient de cuisson au-dessus de la ligne d'emplissage maximum.
5. Ne jamais laisser que l'huile ou la graisse dépassent les 200°C / 400°F. Si la température dépasse 200°C / 400°F, ou si l'huile commence à fumer, FERMER immédiatement le brûleur ou l'admission du gaz.
6. Les liquides chauds restent à une température très chaude longtemps après le processus de cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson jusqu'à ce que les liquides refroidissent à 45°C / 113°F ou au-dessous.
7. Face à un incendie, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers. Ne jamais essayer d'éteindre l'huile ou la graisse en flammes avec de l'eau.

Ne pas suivre ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion qui pourrait provoquer des dommages matériels, des dommages corporels ou la mort.



DANGER

– L'ingestion d'alcool ou de médicaments avec ou sans ordonnance, peut affecter la capacité de l'utilisateur pour le montage correct ou le fonctionnement sûr de l'appareil.
– Quand on cuisine avec de l'huile ou de la graisse, on doit avoir à portée de main un extincteur type BC ou ABC. Si l'huile ou la graisse s'enflamme, ne pas essayer d'éteindre le feu avec de l'eau. Appeler immédiatement les pompiers. Dans certaines circonstances, un extincteur type BC ou ABC peut éteindre le feu.
– En cas de pluie, neige, grêle, neige fondue ou d'autres formes de précipitation pendant qu'on cuisine avec de l'huile ou de la graisse, couvrir immédiatement l'appareil de cuisson et fermer les brûleurs et la distribution de gaz. Ne pas essayer de bouger l'appareil ni le récipient de cuisson.
– Pendant qu'on cuisine, la friteuse/marmite de l'appareil doit être nivelé et stable sur une surface non combustible dans une zone libre de matériau combustible. Les surfaces asphaltées (revêtement noir) ne sont pas acceptable à cette fin.
– Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance. Maintenir les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil à tout moment.
– Ne pas placer le récipient de cuisson vide dans l'appareil alors qu'il est en fonctionnement. Prendre des précautions quand on met quelque chose dans le récipient de cuisson alors que l'appareil est en fonctionnement.
– Ne pas bouger l'appareil quand il est en fonctionnement. Laisser que le récipient de cuisson refroidisse à 45°C / 113°F ou au-dessous avant de le bouger ou le ranger.
– Cet appareil n'est pas conçu et ne doit pas être utilisé comme chauffage.

Los símbolos siguientes se utilizan mucho a lo largo de estas instrucciones. Prestarles siempre mucha atención al ser esenciales cuando se utilizan equipos mecánicos o alimentados con propano.



DANGER indique une situation de danger imminent qui, si on ne l'évite pas, entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse qui, si on ne l'évite pas, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



PRECAUCIÓN indique une situation potentiellement dangereuse qui, si on ne l'évite pas, peut entraîner des dommages corporels légers ou modérés, ou des dommages matériels.



AVERTISSEMENT

– On doit changer les récipients de gaz dans un lieu bien aéré, si possible en plein air, loin

de toute source d'ignition, telle que flammes nues, voyants, feux électriques et à l'écart d'autres personnes.
- L'appareil doit être utilisé sur une surface horizontale.
- Pour un usage avec des bouteilles à gaz au sol, après l'utilisation, fermer d'abord la valve de l'appareil. En positionnant l'appareil, éviter de tordre le flexible.
- L'appareil ne doit pas être modifié par l'utilisateur.
- Un montage défectueux peut s'avérer dangereux.
- Suivre scrupuleusement les instructions de montage de ce manuel.
- Ne pas stocker de bouteilles de rechange ou déconnectées sous ou près de le grill.
- Ne pas utiliser le grill s'il y a des fuites de gaz.
- Ne pas détecter les fuites à l'aide d'une flamme.
- Il ne doit pas y avoir de matériaux combustibles à moins de 24 pouces (610 mm) de la partie supérieure, partie inférieure, partie postérieure ou côtés de le grill.
- Ne pas utiliser de charbon végétal ou de pierre volcanique dans le grill.
- Le grill ne doit jamais être utilisé par des enfants.
- Les parties accessibles de du grill peuvent être très chaudes.
- Maintenir les enfants à l'écart de l'appareil quand on l'utilise.
- On doit être raisonnablement vigilant durant l'utilisation de le grill. Il sera chaud durant la cuisson ou quand on le nettoie, et il ne doit jamais rester sans surveillance ni être bougé durant le fonctionnement.
- Si le brûleur s'éteint durant le fonctionnement, fermer la valve à gaz. Ouvrir le couvercle et attendre 5 minutes avant d'essayer un nouvel allumage, en suivant les instructions d'allumage.
- Ne pas se pencher sur un grill ouvert ni mettre les mains ou les doigts sur le bord avant du récipient de cuisson.
- Ne pas agrandir les trous de la valve ou les orifices de sortie du brûleur durant le nettoyage de la valve ou du brûleur.
- Si l'huile ou la graisse prend feu, fermer le brûleur et laisser le couvercle fermé jusqu'à extinction du feu.
- Le grill doit se nettoyer à fond régulièrement.
- Après une période de stockage ou sans être utilisé, il faut vérifier que le grill ne présente pas de fuites de gaz et que le brûleur n'est pas obstrué. Voir les instructions dans ce manuel pour les procédures correctes.
- Le gaz propane n'est pas le gaz naturel. La conversion ou l'essai d'utilisation de gaz naturel dans une unité de propane ou de gaz propane dans une unité de gaz naturel est dangereuse et annulera la garantie.
- Ne tenter de déconnecter aucun accessoire de gaz durant le fonctionnement de le grill.
- Porter des gants spécial barbecue résistant à la chaleur quand on utilise le grill.
- Maintenir les câbles d'alimentation électrique à l'écart des surfaces chaudes.
- Les sous-produits de combustion engendrés quand on utilise cet appareil contiennent des produits chimiques qui selon l'état de Californie sont cause de cancer, anomalies congénitales ou autres troubles de la reproduction.
- Ne pas utiliser le grill à moins que toutes les pièces soient à leur place. L'unité doit se monter correctement, conformément aux instructions décrites dans la section "Nettoyage et Maintenance" du Guide du Propriétaire.
- Ne pas utiliser le grill dans le coffre d'un véhicule, camionnette, fourgonnette, tout-terrain, véhicule récréatif, ou embarcation.
- Ne pas essayer de déconnecter le régulateur de gaz ni aucun accessoire de gaz tant que le grill est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.



AVERTISSEMENT

Ne pas essayer d'allumer cet appareil sans avoir lu la section "Instructions d'Allumage" de ce manuel.



AVERTISSEMENT

Suivre scrupuleusement toutes les procédures de détection de fuites de ce manuel avant d'utiliser le barbecue. Le faire même si le grill a été monté par le distributeur.

LE GRILL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UN USAGE EN PLEIN AIR.

AVIS

Ces instructions doivent être conservées par le propriétaire pour un usage future.

Données techniques

Catégorie de l'appareil	Pression de vapeur - propane	Pression de vapeur - butane	Pression de vapeur - mélange butane - propane
Type de gaz	propane	butane	butane, propane ou mélanges de butane et de propane
Dépense calorifique	2,7 kW (193 g/h)	2,9 kW (211 g/h)	2,7 kW (193 g/h)
La marque 0.83 dans l'injecteur signifie que le diamètre de l'injecteur est 0,83 mm			

Instructions d'utilisation. Mise en marche

1. Inspecter l'emballage et sortir les pièces (Fig. 1)
2. Étendre les pieds pliants (Fig. 2)
3. Libérer l'interrupteur de blocage et ouvrir le couvercle (Fig. 3)


Fig. 1

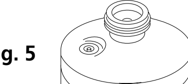

Fig. 2


Fig. 3

Instructions du gaz
Fixer la connexion de Combustible / Flexible

Le grill est pourvu par commodité d'un régulateur intégré. Suivre les instructions pour diverses applications :
Pour cartouches á gaz filet US 1 (fig 5) et Cartouches de Butane type 250 BTN Super-Ego (Fig. 13):




Fig. 5

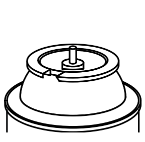
La cartouche à gaz filet US 1 » peuvent facilement s'adapter à l'entrée de gaz de le grill.

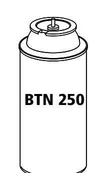

Fig. 7

La cartouche de Butane type 250 BTN Super-ego nécessite l'adaptateur SH019600(optionnel, Fig. 12) pour s'accoupler à l'entrée de gaz du grill.

Fig. 12







Appliquer l´adaptateur SEH019600 (Fig. 12) à l'entrée de gaz du Grill, en vissant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré (Fig. 14).

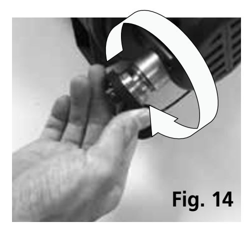

Fig. 14


Fig. 15

Pour des réservoirs au sol:
Appliquer le flexible de rallonge avec le connecteur à l'entrée de gaz du grill, en vissant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré (Fig. 16)


Fig. 16

Connexion de la bouteille au sol


Fig. 17



AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de clé pour le serrage de la connexion. L'utilisation d'une clé pourrait endommager le couplage du régulateur et provoquer des fuites.

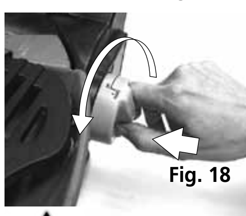
Allumage

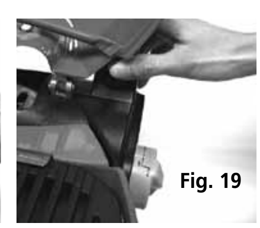
1. Ouvrir le couvercle
2. S'assurer que le bouton de commande est dans la position OFF. (Appuyer sur le bouton de commande et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour s'assurer qu'il est en position OFF)
3. Appuyer sur le bouton de commande du brûleur et le tourner sur la position HI/START (⚡) (Fig. 18)
4. Appuyer plusieurs fois sur le bouton rouge d'allumage, de sorte à entendre un claquement à chaque fois (Fig. 19)
5. Vérifier que le brûleur est allumé en regardant vers le bas à travers le grill de cuisson. On doit voir une flamme.
6. Après l'utilisation, fermer l'admission de gaz du récipient à gaz.



DANGER

Ne pas se pencher sur le grill ouvert. Quand on allume le grill, maintenir le visage et le corps à au moins un pied du grill.


Fig. 18


Fig. 19



DANGER

Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton de commande du brûleur sur la position OFF et attendre 5 minutes pour évacuer le gaz avant de retenter l'allumage.



DANGER

Ne pas ouvrir le couvercle du grill durant l'allumage du brûleur du grill, ou ne pas attendre 5 minutes pour permettre l'évacuation du gaz dans le cas où le grill ne s'allumerait pas, peut entraîner une flamme explosive qui pourrait provoquer des dommages corporels graves ou la mort.

6. Le brûleur peut s'allumer avec une allumette s'il ne s'allume pas.
   a. Tout d'abord, retirer la tige d'extension de l'allumette de son compartiment (Fig. 20)
   b. Pousser l'allumette dans l'attache de la tige d'extension (Fig. 21)
   c. Maintenir la tige d'extension près du Brûleur et tourner lentement le bouton de commande (Fig. 22)
   d. Régler la flamme au degré de chaleur désiré (Fig. 23)

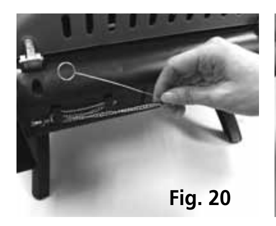
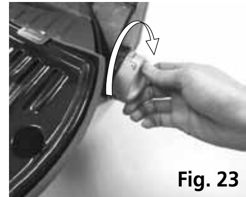

Fig. 20


Fig. 21


Fig. 22


Fig. 23

Extinction

Comprobar:
Appuyer et tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position OFF (Fig. 23)

Vérification des Fuites

1.1 Connexion de Cartouche de gaz à adaptateur SEH019600 (Fig. 25).
1.2 Connexion du connecteur du flexible de rallonge (pour bouteille à gaz au sol) au régulateur intégré du grill. Ceci est optionnel (Fig. 26).
1.3 Avant de connecter au récipient de gaz, vérifier que les joints (entre l'appareil et les récipients de gaz) sont bien en place et en bon état.

1.4 Ne pas utiliser l'appareil avec des joints endommagés ou usés. Ne pas utiliser l'appareil avec des fuites, s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.


Fig. 24

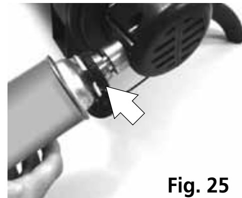

Fig. 25


Fig. 26

DANGER
S'il existe une fuite dans la connexion, FERMER le gaz, NE PAS UTILISER LE GRILL.
Se mette en contact avec le Représentant du Service Client de votre zone. S'il existe une fuite dans l'appareil (odeur de gaz), le sortir immédiatement en plein air dans un lieu bien aéré et sans flammes, où l'on puisse détecter et arrêter la fuite. Si l'on désire vérifier s'il y a des fuites sur son appareil, le faire en plein air. Ne pas essayer de détecter des fuites à l'aide d'une flamme ; utiliser de l'eau savonneuse.

Après avoir terminé les vérifications de fuites, fermer le gaz de la source d'alimentation et laver les connexions à l'eau.

DANGER
Ne pas utiliser de flammes nues pour détecter des fuites. S'assurer qu'il n'y a pas d'étincelles ni de flammes exposées dans la zone avant de vérifier les fuites. Les étincelles ou les flammes provoqueraient un incendie ou une explosion qui pourrait entraîner des dommages corporels graves ou la mort, et des dommages matériels.

DANGER
Ne pas stocker de bouteilles de gaz GLP de rechange sous ou près de le grill. Ne pas suivre scrupuleusement les instructions pourrait entraîner un incendie avec résultat de mort ou de blessures graves.

2. Vérifier périodiquement les fuites de gaz : Après une période sans être utilisé, on devra réaliser les procédures de maintenance suivantes par sécurité.

2.1 Vérifier que la flamme du brûleur présente la forme correcte (Fig. 15). Nettoyer le brûleur en cas de besoin, en suivant les procédures décrites à la section "Maintenance" de ce manuel.

2.2 Vérifier s'il y a des fuites dans les accessoires de gaz.



DANGER
On doit vérifier s'il y a des fuites chaque fois qu'on connecte ou déconnecte un accessoire de gaz.
On a vérifié à fond l'absence de fuites dans les accessoires connectés à l'usine. On a vérifié la flamme des brûleurs. Néanmoins, par précaution de sécurité, on doit vérifier à nouveau s'il y a des fuites dans tous les accessoires avant d'utiliser le grill. Les accessoires de gaz ont pu se desserrer ou s'endommager durant le transport et la manipulation.



DANGER
On doit réaliser les vérifications suivantes, même si le grill a été monté par le distributeur ou au magasin.
On aura besoin d'une solution d'eau et de savon, ainsi que d'un chiffon ou d'une brosse pour l'appliquer. Pour réaliser des vérifications de fuites, s'assurer que le Brûleur est en position Éteint et ouvrir le passage de distribution de gaz.



DANGER
Ne pas allumer le brûleur lorsqu'on vérifie des fuites.
Vérifier les fuites en mouillant les connexions à l'eau savonneuse, en observant s'il y a des bulles.
S'il se forme des bulles, ou si la bulle augmente de taille, il y a une fuite.
N.B. : Étant donné que les solutions pour l'essai de fuites, y compris l'eau savonneuse, peuvent être légèrement corrosives, il faut laver toutes les connexions à l'eau après l'essai.

Cuisson

Mise en marche :
Consulter la section "Instructions d'Utilisation" de ce manuel de l'utilisateur.
Allumage du grill :
Consulter la section "Instructions d'Allumage" de ce manuel de l'utilisateur.

Préchauffage du grill:
Allumer le grill conformément à la section "Instructions d'Allumage" de ce manuel de l'utilisateur. Fermer le couvercle et tourner le bouton de commande du brûleur sur la position HI/START ( ).
Préchauffer le grill durant 5-10 minutes (en fonction des conditions atmosphériques telles que température de l'air et vent).
Après avoir préchauffé le grill, mettre le bouton de commande du brûleur sur la position Low (Bas).
N.B.: Il se peut que le bouton de commande du brûleur nécessite un réglage pour obtenir la température de cuisson correcte en fonction du vent et des conditions météorologiques.
Si le brûleur s'éteint alors qu'on est en train de cuisiner, ouvrir le couvercle, éteindre le brûleur, et attendre 5 minutes avant de retenter l'allumage.
Égouttement et graisse :
L'excès d'égouttement et de graisse est recueilli dans le bac de récupération situé sous le grill. On peut acquérir des bacs d'égouttement jetables pour le grill qui s'ajustent au bac de récupération.



DANGER
Avant chaque utilisation, vérifier s'il y a de la graisse accumulée dans le bac de récupération et le bac de base du grill. Retirer l'excès de graisse pour éviter une combustion dans la partie inférieure du grill.

Nettoyage et maintenance



DANGER
Éteindre le grill à gaz et attendre qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

Nettoyage
– Surfaces extérieures.
  Utiliser de l'eau savonneuse tiède pour le nettoyage, et rincer à l'eau ensuite.



DANGER
Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour fours, nettoyants abrasifs (nettoyants de cuisine), nettoyants contenant des produits citriques, ni tampons nettoyeurs abrasifs sur les surfaces du grill.
– Grille de cuisson
  La nettoyer à l'aide d'une brosse en poils de laiton. La démonter du grill, si besoin est, la nettoyer à l'eau savonneuse tiède, et la rincer ensuite à l'eau.
– Bac de récupération
  On peut acquérir des bacs jetables en papier aluminium, ou le recouvrir d'une feuille d'aluminium. Pour nettoyer le bac de récupération, nettoyer à l'eau savonneuse tiède, et rincer ensuite à l'eau.
– Bac de base intérieur
  Brosser tout résidu dans les tubes du brûleur. NE PAS AGRANDIR LES ORIFICES DE SORTIE DU BRÛLEUR (OUVERTURES). Nettoyer l'intérieur du bac de base à l'eau savonneuse tiède, et rincer ensuite à l'eau.
– Intérieur du couvercle
  Pendant que le couvercle est chaud, passer une serviette en papier à l'intérieur pour éviter l'accumulation de graisse. La graisse accumulée rappelle des écailles de peinture.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant acides, alcool minéral ou xylènes. Bien rincer à l'eau après le nettoyage.

Maintenance

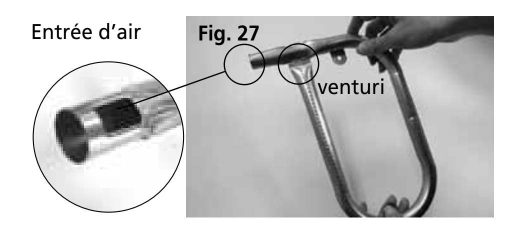


DANGER
• Ne pas toucher ni tenter une quelconque maintenance du grill avant au moins une heure après l'avoir utilisé.
• S'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le réservoir de propane est FERMÉ avant de réaliser une quelconque maintenance.

Pour profiter de nombreuses années d'un fonctionnement du grill optimum, on doit réaliser périodiquement les travaux de maintenance suivants:
– Maintenir propres les surfaces extérieures.
– Utiliser de l'eau savonneuse pour le nettoyage.
– Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inflammables ou abrasifs.
– L'entrée d'air (Fig. 27) ne doit pas être obstruée. Maintenir propres les commandes, le brûleur et les passages de circulation d'air. Les symptômes d'éventuelles obstructions incluent :
1. Odeur de gaz avec flammes du brûleur jaunes et faibles.
2. Le grill n'atteint pas la température.
3. Le grill chauffe de manière inégale.
4. Le brûleur ne s'allume pas.

DANGER
Ne pas corriger les symptômes susmentionnés peut entraîner un incendie, et provoquer des dommages corporels graves ou la mort, ou causer des dommages matériels.
• Les araignées et insectes peuvent nicher dans

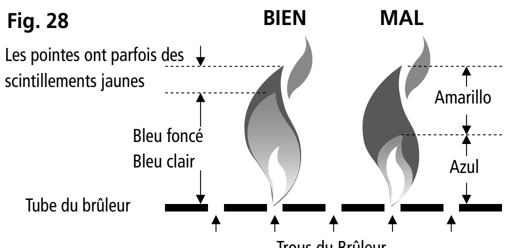
la section venturi du brûleur (Fig. 27). Ceci peut endommager le grill et le rendre dangereux. Nettoyer les trous du brûleur avec un nettoyant de tuyauterie résistant. L'air comprimé peut aider au nettoyage de petites particules.



• Les dépôts de calamine peuvent entraîner un danger d'incendie. Nettoyer le brûleur à l'eau savonneuse tiède au cas où il se produirait des dépôts de calamine.
• Si l'on n'a pas couvert le grill et qu'il est mouillé par la pluie, neige, arroseurs de jardin, etc., le laisser sécher (au moins 30 minutes avant de l'utiliser).

N.B. : Dans des atmosphères salines (comme près de la mer), la corrosion se produit plus rapidement qu'habituellement. Vérifier fréquemment s'il existe des zones de corrosion et les réparer immédiatement.

Forme de la flamme du brûleur
Le brûleur de le grill est réglé à l'usine pour un mélange correct d'air et de gaz. La forme correcte de la flamme est indiquée dans la Fig. 28



Si la flamme n'est pas uniforme le long du tube du brûleur, suivre les procédures de nettoyage du brûleur.

Procédure de nettoyage du tube du brûleur
Fermer distribution de gaz. Démonter le tube du brûleur. (Voir la section "Réinstallation du tube du brûleur"). Regarder à l'intérieur du brûleur avec une lampe. Nettoyer l'intérieur du brûleur avec un fil de fer (un crochet de cintre redressé fera l'affaire). (Fig. 29)



Vérifier et nettoyer le trou de la valve (Fig. 31) à l'extrémité arrière du bac de base. Utiliser une brosse à poils en acier pour nettoyer la partie extérieure du brûleur. Ceci afin de s'assurer que tous les orifices de sortie du brûleur sont complètement ouverts.



DANGER
Ne pas agrandir les orifices de sortie du brûleur lorsqu'on nettoie. Toute modification de l'appareil peut s'avérer dangereuse.

Réinstallation du tube du brûleur
1. Le grill doit être FERMÉ et froid.
2. Dévisser et démonter la bouteille de propane de l'ensemble de flexible.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Démonter la grille de cuisson.
5. Dévisser et démonter les vis et les rondelles en acier inoxydable qui fixent le tube du brûleur à l'intérieur du bac de base (Fig. 30).



6. Retirer en glissant avec soin le tube du brûleur du bac de base.



PRÉCAUTION:
L'ouverture du brûleur (1) doit se situer correctement dans le trou de la valve (2). (Fig. 31)

7. Pour réinstaller le brûleur, suivre la procédure inverse de 5 à 7.

Important:
S'assurer que l'orifice (2) (Fig. 31) s'ajuste à l'ouverture du brûleur (1) (Fig.31) et que les orifices de l'allumeur (A) (Fig. 32) s'alignent avec la flèche de la boite de l'allumeur (B) (Fig. 32).

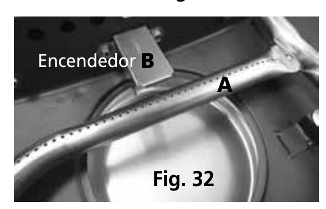


Fig. 32



DANGER

Ne pas suivre les procédures susmentionnées peut provoquer un incendie, entraînant des dommages corporels graves ou la mort, ou causer des dommages matériels.

Fonctionnement du système d'allumage

Si le système d'allumage n'allume pas le brûleur, allumer le brûleur avec une allumette. Si le brûleur s'allume avec une allumette, vérifier le système d'allumage.

• Vérifier que les câbles d'allumage blanc et noir sont correctement connectés.

• Vérifier que le bouton d'allumage pousse l'allumeur (bouton) vers le bas, et retourne à la position supérieure. Si le système d'allumage défaille toujours, se mettre en contact avec le représentant du service après-vente de sa zone.

Stockage

Et/ou défaut d'utilisation

• Quand on n'utilise pas le grill, on doit DÉCONNECTER la bouteille et la garder à l'extérieur dans un lieu bien aéré.

• Déconnecter la cartouche de gaz en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la cartouche se dégage de l'entrée de gaz.

• Vérifier les joints avant de connecter un nouveau récipient de gaz à l'appareil.

• Changer le récipient de gaz à l'extérieur et à l'écart des gens.

Fermer le couvercle de protection de l'entrée du régulateur (Fig.33 y 34) quand le grill n'est pas utilisé.


Fig. 33


Fig. 34

• Vérifier s'il y a des fuites de gaz dans le grill et des obstructions dans les tubes du brûleur avant de l'utiliser. (Voir: "Nettoyage et Maintenance")

• Vérifier également s'il y a des obstructions dans la section venturi du brûleur. (Voir: " Nettoyage et Maintenance")

PROBLÈME	VÉRIFIER	SOLUTION
Les brûleurs ne s'allument pas ou la flamme est faible dans la position HIGH	La bouteille de gaz GPL est-elle basse ou vide ? L'allumeur est-il humide ? L'allumeur s'allume-t-il avec une allumette ?	Remplacer la bouteille. Si on peut allumer le brûleur avec une allumette, vérifier le système d'allumage.
	Il y a-t-il de l'air dans la ligne de gaz ?	Le brûleur peut tarder une minute à s'allumer après avoir connecté la bouteille.
Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune ou orange avec une odeur de gaz.	Le tube ou Venturi du brûleur est-il obstrué ?	Nettoyer le tube du brûleur. (Voir "Maintenance")
Il y a des flambées	La grille de cuisson présente-t-elle une épaisse couche de graisse brûlée ?	Nettoyer à fond. (Voir section "Nettoyage"). Nettoyer le bac de récupération.
La forme de la flamme du brûleur est irrégulière. La flamme est faible avec le brûleur sur HIGH. La flamme n'est pas présente sur toute la longueur du tube du brûleur.	Le brûleur est-il propre ?	Nettoyer le brûleur. (Voir section "Maintenance")
	La bouteille de gaz GPL présente-t-elle une basse pression ?	Remplacer la bouteille.
	La température extérieure est-elle inférieure à 40°F et la bouteille de gaz GPL est-elle à moins de ¼ de sa capacité ?	Remplacer par une bouteille pleine.
	Le passage du gaz est-il restreint ?	Vérifier si le brûleur et les trous sont obstrués. Ajuster le bouton de commande sur la position On maximale.
Le brûleur ne s'allume pas quand on appuie sur le bouton d'allumage.	Le tube du brûleur est-il situé trop loin du boîtier de l'allumeur ?	Vérifier que la position du tube du brûleur est correcte par rapport au boîtier de l'allumeur. (Voir section "Maintenance- Réinstallation du tube du brûleur")
La flamme du brûleur ne s'allume pas complètement tout au long du tube du brûleur.	Les orifices de sortie du brûleur sont-ils propres et complètement ouverts ?	Nettoyer le brûleur. (Voir section "Maintenance"). Utiliser un trombone pour déboucher les orifices de sortie sales.
Le brûleur ne reste pas allumé.	Il y a-t-il de la poussière ou de la saleté accumulée dans le brûleur ?	Nettoyer la saleté ou la poussière autour des orifices de sortie du brûleur.

ROTHENBERGER, S.A.
Ctra. Durango-Elorrio km 2
48220 - Abadiano - SPAIN

Nacional
Tel.: 94 621 01 01 - Fax: 94 621 01 02
info.nacional@super-ego.es

Export
Tel.: +34 94 621 01 30 - Fax: +34 94 621 01 31
info.export@super-ego.es

www.super-ego.es

04.2011